

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Навчально-науковий інститут хімічних технологій та інженерії

ЗАТВЕРДЖУЮ

проректор

_____ **Руслан МИГУЩЕНКО**

« » _____ 2021 р.

ПРОГРАМИ

для проведення вступних випробувань за фахом
при зарахуванні на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» за
конкурсними пропозиціями освітніх програм:

Хімічні технології та інженерія

Енергоефективність і комп'ютерна хімічна інженерія

Технології органічних речовин, харчових добавок та косметичних засобів

Технології переробки нафти, газу і твердого палива

**Біотехнології та біоінженерія (промислова біотехнологія, фармацевтична
біотехнологія)**

Технології жирів, продуктів бродіння і виноробства

Видобування нафти і газу

Директор інституту хімічних технологій та інженерії

_____ **Ігор РИЩЕНКО**

Харків 2021

ЗМІСТ

1. Хімічні технології та інженерія	3
1.1. Блок дисциплін вільного вибору студента «Хімічні технології неорганічних речовин».....	3
1.2 Блок дисциплін вільного вибору студента 161-03 "Технічна електрохімія".....	6
1.3 Блок дисциплін вільного вибору студента «Хімічні технології тугоплавких неметалевих та силікатних матеріалів».....	10
1.4 Блок дисциплін вільного вибору студента «Хімічна технологія переробки полімерних та композиційних матеріалів».....	14
1.5 Блок дисциплін вільного вибору студента «Технологія полімерів для медичної, фармацевтичної, харчової галузей та побуту».....	14
1.6 Блок дисциплін вільного вибору студента "Технологія лакофарбових матеріалів та полімерних покриттів".....	17
1.7 Блок дисциплін вільного вибору студента "Хімічні технології рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі".....	20
2 Енергоефективність і комп'ютерна хімічна інженерія	27
3 Технології органічних речовин, харчових добавок та косметичних засобів	34
4 Хімічні технології переробки нафти, газу та твердого палива	46
5 Біотехнології та біоінженерія (Промислова біотехнологія, Фармацевтична біотехнологія)	51
6. Технологія жирів, продуктів бродіння і виноробства	67
6.1 Блок дисциплін вільного вибору студента «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел».....	67
6.2 Блок дисциплін вільного вибору студента «Технології продуктів бродіння і виноробства».....	71
7 Видобування нафти і газу	78

ХІМІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ

БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА «ХІМІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ НЕОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН»

АНОТАЦІЯ

Метою фахового випробування абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання для отримання освітньо-кваліфікаційного рівня «*Магістр*» за спеціальністю **161 «Хімічна технологія та інженерія»**, на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» є з'ясування рівня систематизації та узагальнення теоретичних знань та практичних навиків самостійної роботи для розв'язання конкретних завдань у галузях теоретичних основ технології неорганічних речовин, хімічної технології неорганічних речовин, устаткування галузі та основ проектування.

Фахівці з хімічної технології повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на профільних підприємствах та виконувати зазначену професійну роботу згідно Класифікатору професій ДК 003 : 2010 (прийнято та надано чинності: наказ Держспоживстандарту України від 28 липня 2010 року за № 327) і займати первинні посади згідно довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: молодший науковий співробітник (хімічні технології), науковий співробітник (хімічні технології), науковий співробітник-консультант (хімічні технології), інженер (хімічні технології), інженер-технолог (хімічні технології), інженер-технолог з очищення води, викладач вищого навчального закладу. Сферою їх діяльності є проведення досліджень з метою розробки нових і удосконалення традиційних технологій хімічних продуктів високої якості, промислової екології.

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу на те, що абітурієнт повинен:

знати: теоретичні основи хімічної технології неорганічних речовин, хімічну технологію неорганічних речовин, основи проектування та розрахунку хімічної апаратури;

вміти: виконувати розрахунки технологічних процесів хімічної технології неорганічних речовин; розраховувати та конструювати основні елементи хімічної апаратури.

Вступне фахове випробування включає зміст навчальних дисциплін професійної підготовки: 1. Теоретичні основи технології неорганічних речовин. 2. Хімічна технологія неорганічних речовин. 3. Устаткування галузі та основи проектування. 4. Технологія водопідготовки.

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Теоретичні основи технології неорганічних речовин

Перший закон термодинаміки. Другий закон термодинаміки. Хімічна рівновага. Константа рівноваги. Направленість хімічних реакцій. Кінетика хімічних реакцій. Вплив технологічних параметрів на швидкість хімічних реакцій.

Рекомендована література:

1. Бесков С.Д. Технохимические расчеты. – М.: Высшая школа, 1962. – 467 с.
2. Карапетьянц М.Х. Основные термодинамические константы неорганических и органических веществ. – М: Химия, 1968. – 36 с.
3. Карапетьянц М.Х. Химическая термодинамика. М.: Химия, 1975. – 583 с.

4. Карапетьянц М.Х. Введение в теорию химических процессов. – М.: Высшая школа, 1970. – 288 с.

5. Теорія процесів виробництва неорганічних речовин: Навч. посібник / І.М. Астрелін, А.К. Запольський, В.І. Супрунчук, Г.М. Прокоф'єва. – К.: Вища школа, 1992. – 399 с.

2. Хімічна технологія неорганічних речовин

Технологія зв'язаного азоту. Виробництво сірчаної кислоти. Значення мінеральних добрив і солей. Хімічні засоби захисту рослин. Якісні характеристики мінеральних добрив. Властивості і виробництва фосфорних, азотних, калійних добрив. Комплексні добрива. Виробництво та показники якості кальцинованої соди марок «Б» та «А», харчового бікарбонату натрію, гідроксиду натрію.

Рекомендована література:

1. Технологія зв'язаного азоту: Підручник / Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ, О.Я. ЛОБОЙКО та ін.; За ред. О.Я. Лобойка. – Харків: НТУ «ХП», 2007. – 536 с.

2. Амелин А.Г., Яшке Е.В. Производство серной кислоты: Учебник для проф.-техн. учебн. заведений. – М.: Высшая школа, 1980. – 245 с.

3. Позин М.Е. Технология минеральных удобрений: Учебник для ВУЗов. – Л.: Химия, 1989. – 352 с.

4. Крашенинников С.А. Технология соды: Учеб. пособие для вузов. – М.: Химия, 1988. – 304 с.

5. Мухленов И.П. Технология катализаторов. М.: Химия, 1989. – 272 с.

3. Устаткування галузі та основи проектування

Рекомендована література:

1. Волошин М.Д., Шестозуб А.Б., Гуляев В.М. Устаткування галузі і основи проектування: Підручник. – Дніпродзержинськ: ДДТУ, 2004. – 371 с.

2. Хуснутдинов В.А., Сайфуллин Р.С., Хабибуллин И.Г. Оборудование производств неорганических веществ: Учебн. пособие для вузов. – Л.: Химия, 1987. – 248 с.

3. Лашинский А.А., Толчинский А.Р. Основы конструирования и расчета химической аппаратуры: Справочник. – Л.: Машиностроение, 1970. – 752 с.

4. Технологія водопідготовки

Водні ресурси Землі. Будова молекули води. Аномальність властивостей води. Фізичні показники якості природних вод. Хімічні показники якості природних вод. Бактеріологічні показники якості природних вод. Гідробіологічні показники якості природних вод. Вибір методів водопідготовки. Просвітлення природних вод. Коагулянти. Флокулянти. Знезараження природної води хлором, озonom, УФ опроміненням. Методи вилучення з природних вод заліза і марганцю. Мембранні методи знесолення природних вод.

Рекомендована література:

1. Кульський Л.А. Основы химии и технологии воды. – К.: Наукова думка, 1991. – 568 с.

2. Запольський А.К., Мішкова-Клименко Н.А., Астрелін І.М. та ін. Фізико-хімічні основи технології очищення стічних вод: Підручник. К.: Лібра, 2000. – 552 с.

1. Теоретичні основи технології неорганічних речовин

1. Чим відрізняються практичний вихід цільового хімічного продукту від стехіометричного? Як розрахувати стехіометричний та практичний виходи? Чому на підприємствах не вдається отримати 100 %-вий вихід продукту?
2. Що таке матеріальний та енергетичний баланси виробництва? На базі яких даних їх можна скласти? Які висновки дає аналіз цих балансів?
3. Дайте поняття про теплоємність та її фізичний зміст. Що таке істинна і середня теплоємності? Напишіть їх математичний вираз і взаємозв'язок.
4. Дайте поняття про питому, атомну і молекулярну теплоємності. Чи є взаємозв'язок між цими теплоємностями?
5. Вкажіть зв'язок енергії Гіббса з константою рівноваги хімічного процесу.

2. Хімічна технологія неорганічних речовин

1. Що Ви вкладаете в поняття «хімічна технологія»? Назвіть хімічні виробництва, які складають промислову основну хімію.
2. Чи можна вважати атмосферне повітря хімічною сировиною? Якщо так, то наведіть конкретні приклади. Вимоги до повітря, що використовується як сировина?
3. Як можна визначити, чи можливе утворення вуглецю на каталізаторі конверсії метану за реакцією $\text{CH}_4 \rightleftharpoons \text{C} + 2\text{H}_2$ при 1100 K?
4. Охарактеризуйте відомі Вам методи хімічного зв'язування азоту. Навіщо це потрібно народному господарству України?
5. Наведіть основні стадії промислового виробництва азотної кислоти.
6. Наведіть основні стадії промислового виробництва сірчаної кислоти.
7. Наведіть основні стадії промислового виробництва кальцинованої соди.
8. За рахунок чого каталізатори позитивної дії прискорюють хімічні процеси? Які каталізатори Вам відомі? Чи впливають вони на хімічну рівновагу процесу, його тепловий ефект?
9. Як Ви розумієте порядок хімічної реакції? Яку загальну інформацію про механізм хімічного процесу дає його дробовий порядок?
10. Назвіть та охарактеризуйте основні промислові методи отримання водню. Для яких цілей він потрібен? Охарактеризуйте сировину для цих технологій.
11. Що може бути альтернативою природному газу, як основної в наш час сировини для промислового отримання водню? Відповідь обґрунтуйте.
12. Які екологічні проблеми виникають при використанні вуглецевмісних палив в якості енергетичних джерел?
13. Принципова технологічна схема та основні параметри циклу синтезу аміаку. Обґрунтуйте необхідність організації циклу.
14. Области протікання гетерогенно-каталітичного процесу, методи визначення та прискорення.
15. Класифікація каталізаторів за механізмом дії (окиснювально-відновні, кислотно-основні та ін.), складом та технологією виготовлення.
16. Основні характеристики порової структури каталізаторів.
17. Типи та конструктивні схеми каталітичних реакторів (шахтні, поличні, трубчасті, з псевдозрідженим шаром каталізатора та ін.). Переваги та недоліки.
18. Як Ви розумієте поняття «мінеральні добрива»? За якими елементами класифікують мінеральні добрива? Наведіть приклади.
19. Назвіть види сировини для виробництва азотних, фосфорних, калійних добрив.
20. Чим зумовлена переробка природної сировини на мінеральні добрива?

3. Устаткування галузі та основи проектування

1. Назвіть основні конструкційні матеріали, які застосовуються для виготовлення апаратури для технологій основної хімії.

2. Які механізми та види корозії металів Вам відомі? Охарактеризуйте їх.
3. Класифікація хімічних апаратів за призначенням, загальною конструкцією, параметрами роботи, підлеглистю Держнагляддохоронпраці України та ін.
4. Основні деталі та вузли типового ємкісного хімічного апарату.
5. Вимоги до конструкції та при конструюванні хімічних апаратів.
6. Класифікація, конструкція та вимоги до експлуатації посудин для зберігання та транспортування стиснених та зріджених газів (балони).
7. Конструкції обичайок типових тонкостінних хімічних апаратів. Області застосування, переваги та недоліки.

4. Технологія водопідготовки

1. Для яких цілей застосовують воду на хімічних підприємствах? Який основний принцип такого використання?
2. Як Ви відрізняєте поняття «вода, як хімічна сполука» від поняття «природна вода»?
3. Які Ви знаєте аномальні властивості води?
4. Які технології коагуляційної обробки води ви знаєте?
5. Які фізичні показники якості природної води Ви знаєте?
6. Які хімічні показники якості природної води Ви знаєте?
7. Які бактеріологічні показники якості природної води Ви знаєте?
8. Охарактеризуйте правила вибору методу водопідготовки залежно від фазово-дисперсного стану домішок природних вод.

БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА "ТЕХНІЧНА ЕЛЕКТРОХІМІЯ"

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі у конкурсі щодо зарахування на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем *"магістр"* за блоком дисциплін *"Технічна електрохімія"* Технічна електрохімія є з'ясування рівня їх фундаментальних та професійно-орієнтованих умінь, знань і здатності вирішувати типові професійні завдання

Фахівці з технічної електрохімії повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на підприємствах хімічної промисловості та виконувати зазначену професійну роботу згідно Державного переліку професій, затвердженого постановою Кабінету міністрів України № 1117 від 11 вересня 2007 року (із змінами і доповненнями) і займати первинні посади згідно довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: інженер-технолог, інженер-дослідник, начальник виробничої дільниці, начальник технологічного, проектного підрозділів, проектувальник. Фахівці володіють необхідними знаннями в області розробки технологій електрохімічних виробництв. Сферою їх діяльності є: гальванотехніка, електрохімічний синтез речовин, хімічні джерела струму, гідрометалургія, хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

Під час підготовки до випробовування необхідно звернути увагу, що абітурієнт повинен:

знати: теоретичну електрохімію, загальну хімічну технологію, процеси і апарати хімічних виробництв, основи електротехніки, прикладну механіку, технічну електрохімію, хімічний опір матеріалів та захист від корозії, проектування та обладнання електрохімічних виробництв.

вміти: проаналізувати існуючі технології та обґрунтувати вибір оптимальної для конкретних вихідних даних, обґрунтувати вибір електродних матеріалів, складу електроліту, густину струму та температурний режим електролізу, обрати конструкційні матеріали, спроектувати дільницю електрохімічного виробництва, провести дослідження кінетичних параметрів для розробки нових технологічних процесів.

Вступне фахове випробовування включає зміст нормативних навчальних дисциплін:

1. Теоретична електрохімія.
2. Технічна електрохімія.
3. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.
4. Обладнання та проектування електрохімічних виробництв.

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Теоретична електрохімія

Рівновага у розчинах електролітів. Електропровідність у розчинах електролітів. Будова подвійного електричного шару на границі електрод–електроліт. Закони Фарадея. Кінетика електродних процесів. Механізм електрохімічного виділення водню і кисню. Теоретичні основи гальванічного осадження металів. Теоретичні основи хімічних джерел струму. Природа корозійних процесів. Воднева та кисневі деполяризації при перебігу корозійних процесів.

Рекомендована література:

1. Антропов Л.І. Теоретична електрохімія: Підручник, – Київ: Либідь, 1993.
2. Дамаскин Б. Б. Электрохимия / Б. Б. Дамаскин, О. А. Петрий, Г. А. Цирлина. – 2_е изд., испр. и перераб. — М.: Химия, КолосС, 2006. – 672 с.

2. Технічна електрохімія.

Електросинтез водню, кисню, хлору, кисеньвмісних сполук хлору, бром, іоду, пероксидісірчаної кислоти, її солей, перекису водню, перманганатів, двооксиду марганцю. Гальванотехніка: декоративні, захисні, захисно-декоративні покриття індивідуальними металами та сплавами, оксидування металів. Хімічні джерела струму. Гідрометалургія. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

Рекомендована література:

1. Горбачов А.К. Технічна електрохімія. Ч. I: Електрохімічні виробництва хімічних продуктів: Підручник, – Харків: Прапор, 2002.
2. Байрачний Б.І. Технічна електрохімія. Ч. II: Хімічні джерела струму: Підручник, – Харків: НТУ "ХПІ", 2003 р.,
3. Якименко Г.Я. Артеменко В.М. Технічна електрохімія Ч. III. Гальванічні виробництва: Підручник. – Харків: НТУ "ХПІ". 2006.
4. Якименко Г.Я. Артеменко В.М. Гальванічні покриття: Навч. посібн. – Харків: НТУ "ХПІ", 2009.

3. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

Класифікація та види корозійних процесів. Пасивність металів і сплавів. Методи корозійних випробувань. Корозійно стійкі матеріали. Методи захисту від корозії.

Рекомендована література:

1. Сахненко М.Д. Основи теорії корозії та захисту металів: Навч посібник. – Харків: НТУ "ХПІ", 2009. – 240 с.
2. Жук Н.П. Курс теории коррозии и защиты металлов. – М.: Металлургия, 1976. – 472 с.
3. Жуков А.П., Малахов А.И. Основы металловедения и теории коррозии. – М.: Высш шк, 1991. – 169 с.

4. Обладнання та проектування електрохімічних виробництв.

Розрахунки матеріального, теплового балансів та балансу напруги електрохімічного апарату. Конструкція та експлуатація електрохімічних апаратів для процесів: гальванотехніки, електрохімічного синтезу речовин, гідроелектрометалургії, електролізу розплавів. Конструкція та експлуатація хімічних джерел струму. Проектування дільниць та цехів електрохімічних виробництв.

Рекомендована література:

1. Горбачов А.К. Технічна електрохімія. Ч. I: Електрохімічні виробництва хімічних продуктів: Підручник, – Харків: Прапор, 2002.
2. Байрачний Б.І. Технічна електрохімія. Ч. II: Хімічні джерела струму: Підручник, – Харків: НТУ "ХПІ", 2003 р.,
3. Якименко Г.Я. Артеменко В.М. Технічна електрохімія Ч. III. Гальванічні виробництва: Підручник. – Харків: НТУ "ХПІ". 2006.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБОВУВАННЯ

1. Теоретична електрохімія

1. Предмет і зміст електрохімії. Поняття про електрохімічну систему. Складові частини і можливі стани електрохімічної системи.
2. Типи провідників. Механізм електропровідності.
3. Основні положення теорії електролітичної дисоціації. Ступінь і константа дисоціації. Взаємодія іонів з розчинником.
4. Теорія кислот і основ. Гідроліз і сольволіз. Розрахунок енергії міжіонної взаємодії і коефіцієнтів активності за Дебаєм та Гюккелем.
5. Методи експериментального визначення електропровідності розчинів електролітів. Числа переносу та іонних рухливостей. Істинні числа переносу. Методи визначення чисел переносу.
6. Теорія електропровідності Дебая-Онзагера. Електропровідність при високих частотах і високих напругах електричного поля.
7. Основні закони молекулярної дифузії. Дифузія в розчинах електролітів. Дифузійні потенціали, їх оцінка та методи елімінування.
8. Рівняння Нернста. Воднева шкала електродних потенціалів. Стандартні потенціали. Класифікація електродів.
10. Механізм виникнення подвійного електричного шару. Електрокапілярні явища. Методи вимірювання поверхневого натягу.
11. Теоретичні уявлення про будову подвійного електричного шару (теорії Гельмгольца, Гуї-Чапмана, Штерна і Грема). Дискретний характер специфічно адсорбованих іонів.
12. Електродна поляризація і перенапруга. Методи вимірювання потенціалу електрода під струмом.
13. Дайте визначення рН розчину. Що являє собою буферний розчин. Наведіть приклади.
14. Дайте визначення гідролізу солей. Як розрахувати константу гідролізу?
15. Як розрахувати рН розчину слабких кислот та лугів?

2. Технічна електрохімія

1. Електроліз води. Теоретичні основи процесу.
2. Електроліз води. Технологічна схема.
3. Напрямки розвитку процесу електролізу води.
4. Діафрагмовий метод електролізу водних розчинів хлоридів.
5. Метод електролізу водних розчинів хлоридів з ртутним катодом.
6. Мембранний метод електролізу водних розчинів хлоридів.
7. Виробництво гіпохлориту натрію.
8. Виробництво перексодісірчаної кислоти.
9. Виробництво перманганату калію.
10. Виробництво двооксиду марганцю.
11. Електрохімічне цинкування.
12. Електрохімічне міднення.
13. Електрохімічне нікелювання.
14. Електрохімічне хромування
15. Марганцево-цинкові джерела струму.
16. Свинцево-кислотні акумулятори.
17. Нікель-залізні акумулятори.
18. Нікель-кадмієві акумулятори.

3. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

1. Наведіть приклади зовнішніх та внутрішніх факторів корозії.
2. Які з наведених полів будуть прискорювати корозію: температурне, електричне, гравітаційне, магнітне?
3. За якими ознаками класифікують корозійні процеси?
4. Якими міркуваннями щодо вибору показників корозії ви скористаетесь при визначенні її швидкості?
5. Поясніть різницю між електрохімічною корозією та хімічною.
6. Поясніть вплив складу середовища на швидкість газової корозії вуглецевої сталі.
7. Наведіть приклади жаростійких матеріалів.
8. У чому полягає відміна жаростійких матеріалів від жароміцних? Наведіть приклади.
9. Що розуміють під терміном "захисна атмосфера"?
10. Наведіть відомі вам кінетичні закономірності високотемпературного окиснення металів.
11. У чому полягає різниця між водневою корозією, корозією з водневою деполаризацією та водневою крихкістю металів?
12. Сформулюйте вимоги до оксидної плівки, що захищатиме поверхню металу від хімічної корозії.
13. Які метали є стійкими до дії хлору та гідроген хлориду?
14. Які причини призводять до утворення кордокозамкнених гальванічних елементів?
15. Які основні стадії та особливості перебігу притаманні кисневій деполаризації?
16. Як механічні навантаження впливають на корозію металів? Які види руйнування при цьому виникають?
17. Поясніть, чому цинкове покриття в сталевих трубах, якими тече гаряча вода, інтенсивно кородує?

4. Обладнання та проектування електрохімічних виробництв.

1. ФВ 500. Конструкція та принцип роботи.
2. СЭУ 40. Конструкція та принцип роботи.

3. Напрямки удосконалення конструкції електролізерів для одержання водню.
4. Конструкція діафрагмових електролізерів для електролізу водних розчинів хлоридів.
5. Конструкція електролізерів з ртутним катодом для електролізу водних розчинів хлоридів.
6. Конструкція мембранних електролізерів для електролізу водних розчинів хлоридів.
7. Конструкція та принцип роботи електролізерів для одержання гіпохлориту натрію.
8. Конструкція та принцип роботи електролізерів для одержання пероксодісірчаної кислоти.
9. Конструкція та принцип роботи електролізерів для одержання перманганату калію.
10. Конструкція та принцип роботи електролізерів для одержання двооксиду марганцю.
11. Конструкція та принцип роботи гальванічної ванни.
12. Конструкція та принцип роботи гальванічної ванни з барабаном.
13. Конструкція та принцип роботи гальванічної ванни з колоколом.
14. Компоновка гальванічної лінії.
15. Конструкція та принцип роботи марганцево-цинкового джерела струму.
16. Конструкція та принцип роботи свинцево-кислотного акумулятора.
17. Конструкція та принцип роботи нікель-залізного акумулятора.
18. Конструкція та принцип роботи нікель-кадмієвого акумулятора.

*БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА
«ХІМІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТУГОПЛАВКИХ НЕМЕТАЛЕВИХ ТА СИЛІКАТНИХ
МАТЕРІАЛІВ»*

АНОТАЦІЯ

Метою вступного випробування абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання за освітньо-кваліфікаційними рівнями «магістр» за блоком дисциплін «Хімічні технології тугоплавких неметалевих та силікатних матеріалів» на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» є з'ясування рівня систематизації та узагальнення теоретичних знань та практичних навиків з матеріалознавства та технології отримання кераміки, вогнетривів, скла, емалей та в'язучих матеріалів.

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу на те, що абітурієнт повинен:

знати: основні технологічні схеми виготовлення керамічних виробів, вогнетривких та в'язучих матеріалів, промислових та будівельних видів скла та скловиробів; сировинні матеріали для виробництва силікатних матеріалів; їх експлуатаційно-технічні властивості; механічне та теплотехнічне обладнання підприємств з виробництва силікатних матеріалів; силікатні та несилікатні системи, що складають основу для одержання кераміки, вогнетривів, стекол та в'язучих матеріалів.

вміти: використовувати основні методи розрахунків властивостей силікатних матеріалів; використовувати методи аналізу науково-технічних даних при самостійному проектуванні; використовувати засоби математичного обчислення та програмно-технічних засобів автоматизації при виконанні технологічних розрахунків.

Вступне випробування включає наступні навчальні дисципліни професійної підготовки:

1. Технологія кераміки та вогнетривів;
2. Технологія скла та емалей;
3. Теплотехнічне та механічне обладнання підприємств;
4. Фізична хімія ТНСМ, кристалографія та мінералогія

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національного технічного університету «Харківський технічний університет»

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Технологія кераміки та вогнетривів

Особливості технології та конструкції обладнання для виробництва технічної кераміки та вогнетривів; процеси при формуванні та випалі виробів. Технологія виробів будівельного призначення, способи їх формування та вимоги стандартів.

Рекомендована література:

1. Химическая технология керамики и огнеупоров / Под ред. П.П. Будникова. – М.: Стройиздат, 1972. – 552 с.
2. Стрелов К.К. Теоретические основы технологии огнеупорных материалов. - М.: Metallurgy, 1985. – 480 с.
3. Стрелов К.К. и др. Технология огнеупоров/ К.К. Стрелов, И.Д. Кащеев, П.С. Мамыкин. - М.: Metallurgy, 1988. – 528 с.
4. Химическая технология стекла и ситаллов/ Под ред. Н.М. Павлушкина. М.: Стройиздат, 1983. – 432 с.
5. Мороз И.И. Технология строительной керамики. – К.: Вища школа, 1985. – 384 с.
6. Хімічна технологія тугоплавких неметалевих і силікатних матеріалів у прикладах і задачах/ Брагіна Л.Л., Корогодська А.М., Пітак О.Я. та ін.; за ред. М.І. Рищенко . Ч.1. – Харків: НТУ «ХП», 2012. – 332 с.

2. Технологія скла та емалей

Особливості технологій виробництва промислового та будівельного скла; скловиробів та склокристалічних матеріалів. Особливості обладнання, методи контролю якості та вимоги до властивостей готових виробів.

Технологічні основи виготовлення емальованих виробів та захисту металів з використання тугоплавких покриттів. Особливості виробництва емалевих фрит, способи нанесення покриттів, вимоги стандартів.

Рекомендована література:

1. Ящишин Й.М. Технологія скла: підручник для вищих навчальних закладів. – Львів: Видавництво Національного університету “Львівська політехніка”, 2011. – 188 с.
2. Стекло, справочник, под ред. Павлушкина Н.М. – М.: Стройиздат, 1973.
3. Матвеев М.А., Матвеев Г.М., Френкель Б.Н. Расчеты по химии и технологии стекла. Справочное пособие.– М.: Издательство литературы по строительству, 1972.
4. Павлушкин Н.М. Практикум по технологии стекла и ситаллов / Павлушкин Н.М., Сентюрин Г.Г., Ходаковская Р.Я. – М.: Издательство литературы по строительству, 1970. – 509 с.
5. Технологія емали і захисних покриттів: Учеб. пособие / Под ред. Л.Л. Брагиной, А.П. Зубехина. – Харьков: НТУ «ХПИ»; Новочеркасск: ЮРГТУ (НПИ), 2003. – 484 с Технологія емали і емалювання металів / Под ред. В.В. Варгина. – М.: Стройиздат, 1965. – 316 с.

6. Петцольд А., Пешманн Г. Эмаль и эмалирование: Справочное издание: Пер. с нем. – М.: Металлургия. – 1990. – 576 с.

3. Теплотехнічне та механічне обладнання підприємств

Основні відомості про конструкції та принципи роботи теплотехнічних та механічних агрегатів силікатної промисловості. Основи процесів тепло- та масопереносу. Галузі використання окремих типів обладнання при виробництві виробів будівельного та технічного призначення.

Рекомендована література:

1. Чечеткин А.В., Замонец Н.А. Теплотехника. – М.: Высшая школа, 1986. – 344 с.
2. Мамыкин П.С. и др. Печи и сушила огнеупорных заводов/ П.С. Мамыкин, П.В. Левченко, К.К. Стрелов – Свердловск: Metallurgizdat, 1963. – 380 с.
3. Ильевич А.П. Механическое оборудование керамических и стекольных заводов. – М.: Стройиздат, 1952.
4. Зубанов В.А., Чугунов Е.А., Юдин Н.А. Механическое оборудование стекольных и силикатных заводов. – М.: Машиностроение, 1975.
5. Сапожников М.Я., Дроздов Н.Е. Справочник по оборудованию заводов строительных материалов. – М.: Стройиздат, 1970.

4. Фізична хімія ТНСМ, кристалографія та мінералогія

Роль тугоплавких оксидів в формуванні неметалічних та силікатних матеріалів; фізико-хімічні перетворення, які проходять в неметалічних та силікатних речовинах при нагріванні та охолодженні; принципи побудови діаграм рівноважних станів одно-, дво-, три- та багатокомпонентних систем, склад та властивості силікатів і гідросилікатів різного складу.

Основи кристалографії та мінералогії основних силікатних матеріалів, їх структура, властивості та галузі використання.

Рекомендована література:

1. Бобкова Н.М. Физическая химия тугоплавких неметаллических и силикатных материалов. – Минск: Вышэйшая школа, 2007, 301 с.
2. Горшков В.С., Савельев В.Г., Федоров А.Ф. Физическая химия силикатов и других тугоплавких соединений. – М.: Высшая школа, 1988, 400с.
3. Бережной А.С. Многокомпонентные системы окислов,- Киев: Наукова думка, 1970.-542с.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Технологія кераміки та вогнетривів

1. Загальні знання про керамічні і вогнетривкі матеріали: поняття, властивості, застосування.
2. Призначення основних стадій технологічного процесу виробництва кераміки і вогнетривів.
3. Стисла характеристика технологічних видів кераміки.
4. Способи формування вогнетривких керамічних виробів із різних мас.
5. Алюмосилікатні вогнетриви: класифікація, властивості, сировинні матеріали, основи технології.

6. Динас і кварцова кераміка: сировинні матеріали, технологія виробництва, властивості.
7. Магнезіальні вогнетриви: застосування, сировинні матеріали, основи технології.
8. Основні механізми спікання керамічних матеріалів Теплоізоляційні вироби: призначення, класифікація, основні способи виробництва.
9. Вогнетривкі мертелі, бетони, маси, покриття.

2. Технологія скла та емалей

1. Класифікація стекол, основні властивості.
2. Сировинні матеріали для виробництва скла.
3. Характеристика основних методів формування листового скла.
4. Методи формування скляної тари.
5. Стисла характеристика стадій скловаріння.
6. Основні вимоги до сортового скла та кришталю.
7. Основи технології виготовлення металевих виробів з склоемалевими покриттями.
8. Призначення й режими формування ґрунту й покривної емалі.
9. Наведіть класифікацію покривних емалей по призначенню.

3. Теплотехнічне та механічне обладнання

1. Основи теплопередачі (передача тепла теплопровідністю, конвекцією, випромінюванням).
2. Теплофізичні характеристики керамічних матеріалів.
3. Основне обладнання для подрібнення матеріалів.
4. Теплотехнічне обладнання в технології кераміки та вогнетривів.
5. Теплотехнічне обладнання в технології скла.
6. Теплотехнічне обладнання в технології емалей.
7. Основні складові теплового балансу печі.
8. Обладнання для транспортування сировини та змішування шихти.

4. Фізична хімія ТНСМ, мінералогія та кристалографія

1. Назвіть основні процеси природного мінералоутворення, які Вам відомі.
2. Вкажіть характер розміщення атомів, іонів та молекул в аморфних мінералах.
3. Наведіть основні кристалохімічні структури мінералів класу силікатів
4. Вкажіть основні різновиди карбонатних та кремнеземистих гірських порід, які Ви знаєте. Яке значення вони мають для технології ТНІМ?
5. Надайте загальну характеристику глинозему та алюмосилікатам.
6. Надайте загальну характеристику силікатам лужних та лужно-земельних металів.
7. Система $\text{Na}_2\text{O}-\text{Al}_2\text{O}_3-\text{SiO}_2$. Її фізико-хімічна характеристика та значення для технології скла
8. Система $\text{MgO}-\text{Al}_2\text{O}_3-\text{SiO}_2$. Її фізико-хімічна характеристика та значення для технології вогнетривів та електроізоляційної кераміки
9. Кристалічні модифікації та природні різновиди оксиду кремнію.

*БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА
«ХІМІЧНА ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ПОЛІМЕРНИХ ТА КОМПОЗИЦІЙНИХ
МАТЕРІАЛІВ»*

«ТЕХНОЛОГІЯ ПОЛІМЕРІВ ДЛЯ МЕДИЧНОЇ, ФАРМАЦЕВТИЧНОЇ, ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗЕЙ ТА ПОБУТУ»

АНОТАЦІЯ

Метою вступного випробування є комплексна перевірка знань вступників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньо-кваліфікаційною програмою та навчальними планами та відповідності освітньо-кваліфікаційному рівню «бакалавр».

Вступник повинен продемонструвати фундаментальні та професійно-орієнтовані вміння щодо узагальненого об'єкта праці і здатність вирішувати типові професійні завдання, передбачені для відповідного рівня.

Дослідник з хімічних технологій одержання та переробки полімерів і ПКМ повинен володіти необхідним спектром вмінь і навичок з керування технологічними процесами одержання і переробки полімерів і ПКМ, проектування ділянок і цехів виробничого призначення, випробувань полімерних матеріалів і ПКМ, поточного контролю технологічних процесів, розроблення, впровадження, модернізації технологічних процесів, вибору полімерних матеріалів для різних галузей застосування.

Абітурієнт повинен знати:

Основи хімії і технології мономерів, хімії і фізики високомолекулярних сполук, особливості будови та властивостей високомолекулярних сполук, технологічні процеси їх виробництва та переробки, основне і допоміжне обладнання для реалізації технологічних процесів.

Вміти: обслуговувати і вести технологічні процеси одержання і переробки полімерів та ПКМ, виявляти і усувати неполадки технологічних процесів, виконувати роботи з розробки і креслення технологічних схем та технологічної оснастки.

Вступне фахове випробування включає зміст основних нормативних навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки:

- 1.Хімія і технологія мономерів
- 2.Хімія і фізика високомолекулярних сполук
- 3.Технологія виробництва високомолекулярних сполук.
- 4.Технологія та устаткування переробки полімерів.

Організація вступного випробування здійснюється відповідно правил прийому НТУ «ХП»

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Хімія і технологія мономерів

Сировинна база виробництва мономерів для отримання високомолекулярних сполук. Мономери, які містять кратні зв'язки – вінілові, вініліденові, циклічні, мономери з реакційно здатними функціональними групами. Технологічні процеси їх отримання.

Рекомендована література:

- 1.Технология пластических масс./Под ред.В.В.Коршака. Изд.3-е, М., Химия, 1985.
- 2.Андрианов К.А., Хананашвили Л.М. Технология элементарганических полимеров и мономеров. М., Химия, 1973
- 3.Мономеры для поликонденсации. Пер. с англ./Под ред. В.В.Коршака., М., Мир, 1976.

4.Дрюк В.Г., Малиновский М.С. Курс органической химии. К., Высшая школа. 1987.

Хімія і фізика високомолекулярних сполук

Особливості будови і властивостей ВМС. Надмолекулярна структура ВМС. Ізомерія в полімерах, структурна, просторова. Хімічна класифікація ВМС. Просторові форми макромолекул. Механізм ланцюгової полімеризації – вільно радикальної та іонної. Кополімеризація, бінарна, тер-полімеризація. Полімеризація на каталізаторах Циглера-Натта. Механізм поліприєднання. Поліконденсаційні процеси, зворотна і незворотна поліконденсація. Хімічні реакції полімерів: реакції без зміни ступеня полімеризації, реакції зі зменшенням і збільшенням молекулярної маси. Старіння і стабілізація полімерів. Природа гнучкості макромолекул. Фазові і фізичні стани ВМС, методи досліджень. Пластифікація полімерів, механізми. Істинні розчини і колоїдні системи полімерів. Молекулярна маса і молекулярно-масовий розподіл. Методи визначення. Загальні відомості про біологічно активні полімери – білки, пептиди, нуклеїнові кислоти, полісахариди.

Рекомендована література:

- 1.Анохин В.В. Химия и физико-химия полимеров. К., Высшая школа, 1987, 399 с.
- 2.Гетьманчук Ю.П., Братичак М.М. Хімія високомолекулярних сполук. Львів, 2008.
- 3.Киреев В.В. Высокомолекулярные соединения. М., Высшая школа, 1992, 512 с.
- 4.Стрепихеев А.А., Деревицкая В.А. Основы химии высокомолекулярных соединений. М., Химия, 1976, 440 с.

Технологія виробництва високомолекулярних сполук

Технічні способи здійснення полімеризаційних і поліконденсаційних процесів. Поліолефіни, властивості, одержання, основні представники. Полістирольні пластики, методи одержання, основні представники. Поліакрилати, способи одержання, основні представники. Складні насичені і ненасичені поліестери. Поліаміди. Способи одержання, основні представники.

Рекомендована література:

- 1.Братичак М.М., Гетьманчук Ю.П. Хімічна технологія синтезу високомолекулярних сполук. Львів, Вид. «Львівська політехніка», 2009, 416 с.
- 2.Технология полимерных материалов. Уч. Пособие./Под ред. В.В.Крыжановского. СПб., «Профессия», 2008, 544 с.
- 3.Николаев А.Ф. Технология пластических масс. Л., Химия, 1977, 368 с.
- 4.Технология пластических масс./Под ред. В.В.Коршака., М., Химия, 1976, 606 с.

Технологія та устаткування переробки полімерів

Основні способи переробки пластмас у виробі – пресування, лиття під тиском, екструзія. Галузі застосування полімерів. Переробка вторинних полімерів. Формування виробів з пластмас у високоеластичному стані, твердій фазі. Формування газонаповнених пластмас. Обробка пластмас. Формування виробів із армованих пластиків. Основи розрахунку та конструювання виробів з пластмас.

Рекомендована література:

- 1.Основы технологии переработки пластмасс./Под ред. В.Н.Кулезнева, В.К.Гусева. М., Химия, 2004, 528 с.
- 2.Торнер Р.В. Теоретические основы переработки пластмасс. М., Химия, 1978.
- 3.Бортников В.Г. Основы технологии переработки пластических масс. М., Химия, 1983.
- 4.Шварц О. Переработка пластмасс. Пер. с нем. СПб., Профессия, 2005, 320 с

1. Сировинна база виробництва мономерів для отримання високомолекулярних сполук.
2. Класифікація мономерів.
3. Мономери для полімеризації, приклади, способи одержання.
4. Мономери для поліконденсації, приклади, способи одержання.
5. Циклічні мономери, приклади, способи одержання.
6. Особливості будови і властивостей високомолекулярних сполук.
7. Стереорегулярні полімери. Навести приклади.
8. Хімічна класифікація високомолекулярних сполук.
9. Просторова будова макромолекул.
10. Механізм радикальної полімеризації.
11. Механізм катіонної полімеризації.
12. Механізм аніонної полімеризації.
13. Поліприсєднання. Механізм реакції.
14. Поліконденсація: види, приклади реакцій.
15. Зворотня і незворотня поліконденсація. Принципові відміни.
16. Полімераналогічні перетворення.
17. Реакції структурування.
18. Деструкція полімерів під впливом фізичних і хімічних факторів.
19. Старіння і стабілізація полімерів.
20. Природа гнучкості полімерів. Методи оцінки.
21. Фазові і фізичні стани високомолекулярних сполук. Термомеханічний метод дослідження полімерів.
22. Пластифікація полімерів. Механізми пластифікації.
23. Істинні розчини і колоїдні системи полімерів.
24. Молекулярна маса і молекулярно-масовий розподіл. Методи визначення.
25. Кополімеризація радикальна та іонна.
26. Технічні способи здійснення полімеризації та поліконденсації.
27. Технологія одержання ПЕТ, полікарбонатів.
28. Технологія отримання поліолефінів. Основні представники (поліетилен, поліпропілен та ін.).
29. Технологія отримання полістирольних пластиків.
30. Полістирольні пластики. Основні представники.
31. Технологія отримання полівінілхлориду.
32. Поліакрилати. Основні представники.
33. Основні способи переробки пластмас у вироби – пресування лиття під тиском, екструзія.
34. Формування виробів з пластмас у високо еластичному стані, твердій фазі.
35. Формування газонаповнених пластмас.
36. Основи розрахунку та конструювання виробів з пластмас.
34. Галузі застосування полімерів.

*БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА
СПЕЦІАЛІЗАЦІЯ 161-08 "ТЕХНОЛОГІЯ ЛАКОФАРБОВИХ МАТЕРІАЛІВ ТА
ПОЛІМЕРНИХ ПОКРИТЬ"*

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі у конкурсі щодо зарахування на навчання за другим (магістерським) рівнем освіти за спеціальністю 161 «*Хімічні технології та інженерія*». Технологія лакофарбових матеріалів та полімерних покриттів є

з'ясування рівня їх фундаментальних і професійно-орієнтованих знань, умінь та здатності вирішувати типові професійні завдання.

Фахівці з хімічних технологій повинні бути підготовлені до технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної та науково-дослідної роботи на підприємствах, наукових установах та виконувати зазначену професійну роботу згідно Державного класифікатора щодо видів економічної діяльності (ДК009-2010) і займати первинні посади згідно національного класифікатора професій (ДК003-2010): хімік, хімік-аналітик, інженер-технолог (хімічні технології), інженер (хімічні технології), інженер з охорони навколишнього середовища, інженер-дослідник, викладач вищого навчального закладу (асистент).

Фахівці володіють фундаментальними та професійно-орієнтованими знаннями щодо сучасного розвитку хімічних технологій виробництва полімерних композиційних матеріалів, розвитку високих технологій виробництва, зокрема, лакофарбових матеріалів та покриттів на їх основі.

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу, що абітурієнт повинен:

знати: теоретичні основи хімії та фізики високомолекулярних сполук, принципи керування їх властивостями. Основи технології виробництва полімерів та композиційних матеріалів на їх основі. Теоретичні підходи до оптимізації технологічних процесів хімічного виробництва.

вміти: вирішувати типові професійні завдання, пов'язані з розробкою технологічних процесів виробництва високомолекулярних сполук та полімерних композиційних матеріалів на їх основі, такі як: проведення матеріальних та технологічних розрахунків, складання нормативно-технічної документації.

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Основи технології виробництва полімерів

Вивчення технологічних процесів перетворення вихідної речовини – мономерів в полімери, вимоги до полімерів, та галузі їх застосування. Технологія виробництва поліконденсаційних полімерів – поліетери та поліестери. Технологія виробництва полімеризаційних полімерів.

Рекомендована література:

1. Гетьманчук Ю.П., Братичак М.М. Хімія та технологія полімерів. Видавн. «Бескид-БІТ», Львів, 2006. – с. 495.
2. Гетьманчук Ю.П., Братичак М.М. Хімія високомолекулярних сполук. Львів. Видавн. НУ „Львівська політехніка”, 2008 р.-с. 459.

2. Теоретичні основи хімії полімерів

Розгляд та засвоєння експериментальних методів, які дають практичну інформацію про хід процесів синтезу, хімічних перетворень, будови та властивостях полімерів. Закономірності синтезу полімерів за реакціями полімеризації. Закономірності синтезу полімерів за реакціями поліконденсації. Хімічні перетворення полімерів.

Рекомендована література:

1. Кулезнев В.Н., Шершнеv В.А. Химия и физика полимеров. - М.: Высшая школа. 1988.
2. Оудион Дж. Основы химии полимеров. - М.: Мир. 1974.- 614 с.
3. Гетьманчук Ю.П. Полімерна хімія, ч. II. Йонна полімеризація. Київ, Видавн. Центр «Київський університет». 2000. – 158 с.
4. Гетьманчук Ю.П. Полімерна хімія, ч. III. Поліконденсація. Київ, Видавн. Центр «Київський університет». 2002. – 165 с.
5. Гетьманчук Ю.П., Братичак М.М. Хімія високомолекулярних сполук. Львів. Видавн. НУ „Львівська політехніка”, 2008 р.-с. 456.

3. Основи фізики полімерів

Агрегатні та фізичні стани полімерів, їх ознаки та особливості. Відмінності полімерів від низькомолекулярних сполук. Особливості структурної організації високомолекулярних сполук. Основні фізичні властивості полімерів, та їх залежність від молекулярної маси, структури та фізичного стану. Фізико-хімія формування полімерних покриттів.

Рекомендована література:

1. Тугов И.И. Химия и физика полимеров : Учебное пособие для вузов / И.И. Тугов, Г.И. Костыркина. – М.: Химия, 1989. – 432 с.
2. Кулезнев В.Н. Химия и физика полимеров: Учебник / В.Н. Кулезнев, В.А. Шершнеv. – М.: Высшая школа, 1988. – 312 с.
3. Бартенев Г.М. Физика полимеров. / Бартенев Г.М., Френкель С.Я. – Л.: Химия, 1990. – 432 с.
4. Яковлев А.Д. Химия и технология лакокрасочных покрытий. / Санкт-Петербург, Химиздат, 2008. – 350 с.
5. Тагер А.А. Физикохимия полимеров: 3-е издание / А.А. Тагер – М.: Химия, 1978. – 544 с.

4. Хімія та фізика пігментів

Основні типи пігментів, їх класифікація за природою та властивостями. Роль пігментів у складі лакофарбових матеріалів. Пігменти спеціального призначення, механізм їх дії. Поняття ОКП та КОКП, підходи до складання рецептур

Рекомендована література:

1. Беленький Е.Ф., Рискин И.В. Химия и технология пигментов /–Л.:Химия, 1974. – 330 с.
2. Ермилов П.И., Индейкин Е.А., Толмачев И.А. Пигменты и пигментированные лакокрасочные материалы / –Л.: Химия, 1987. – 102с

5. Хімія та технологія плівкоутворювачів

Лакофарбові матеріали: склад, властивості. Хімічні та технологічні основи одержання плівкоутворювальних систем. Взаємозв'язок між будовою, умовами плівкоутворення та властивостями лакофарбових покриттів. Роль плівкоутворювачів у складі лакофарбових матеріалів.

Рекомендована література:

1. Сорокин М.Ф., Шодэ Л.Г., Кочнова З.А. / Химия и технология пленкообразующих веществ –М.: Химия, 1989. – 340 с.
2. Т. Брок, М. Гротэклаус, П. Мишке / Европейское руководство по лакокрасочным материалам и покрытиям – Москва: «Пэйнт-Медиа», 2004. – 547 с.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Основи технології виробництва полімерів

1. Технологія одержання полістиролу, чому молекулярна маса емульсійного полістиролу найвища у порівнянні з блоковим і суспензійним?
2. Технологія одержання полівінілхлориду (ПВХ). Чому металополімерні вироби на основі ПВХ небезпечні для людини у побутових умовах?
3. Технологія одержання поліетилену у промисловості.
4. Феноло-формальдегідні преполімери – умови одержання новолачних і резольних смол. Галузі застосування.

2. Теоретичні основи хімії полімерів

1. Типи хімічних реакцій за якими утворюються високомолекулярні сполуки.
2. Поняття мономер, олігомер, елементарна ланка, ступінь полімеризації, молекулярна маса полімерів (будь на якому прикладі).
3. Термореактивні, термопластичні полімери. Регулювання молекулярної маси.
4. Поняття карболанцюгових і гетероланцюгових полімерів.
5. Загальна характеристика радикальної полімеризації: мономер, ініціатори, кінетика, механізм.
6. Загальна характеристика реакції поліконденсації: мономер, кінетика, механізм.

3. Основи фізики полімерів

1. Агрегатні та фізичні стани полімерів.
2. Полімерні розчини та їх особливості
3. Механічні властивості полімерів та їх відмінності від низькомолекулярних сполук.
4. Загальні відомості про явища, що супроводжують формування лакофарбових покриттів.
5. В'язкотекучий стан полімерів. Особливості полімерних розплавів та їх відмінності від низькомолекулярних рідин.
6. Фізичні явища, що відбуваються під час формування лакофарбових покриттів. Загальна характеристика процесів змочування, розтікання та випаровування летких сполук.
7. Високоеластичний стан полімерів

4. Хімія та фізика пігментів

1. Основні поняття хімії та фізики пігментів: пігменти, наповнювачі, фарбники, лесуючі пігменти, криві пігменти, поліморфізм, ізоморфізм кристалів.
2. Вимоги до пігментів у складі лакофарбових матеріалів (ЛФМ).
3. Класифікація пігментів. Критерії класифікації пігментів.
4. Поняття об'ємної концентрації пігментів.
5. Загальні підходи до складання рецептур органорозчинних наповнених лакофарбових матеріалів (фарб). Поняття ОКП та КОКП.
6. Протикорозійний захист пігментованих лакофарбових покриттів: бар'єрний, адсорбційний, адгезійний ефекти.

5. Хімія та технологія плівкоутворювачів

- 1.Що таке лакофарбові матеріали? Загальний склад органорозчинних систем. Роль плівкоутворювачів, підходи до їх класифікації. Приклади із зазначенням хімічної будови.
- 2.Рослинні олії, як природні плівкоутворювачі: загальна будова; використання у складі лакофарбових матеріалів; особливості плівко утворення.
- 3.Загальні відомості про лакофарбові матеріали та покриття на їх основі.
- 4.Основні стадії технологічних процесів одержання органорозчинних наповнених лакофарбових матеріалів, колоїдно-хімічні процеси, що відбуваються.
- 5.Технологічні властивості лакофарбових матеріалів та методи їх регулювання.
- 6.Поняття агрегативної стійкості наповнених лакофарбових матеріалів, механізми їх стабілізації.
- 7.Хімічні реакції, що відбуваються під час формування певних типів лакофарбових покриттів (алкіні, епоксидні, поліуретанові матеріали).

*БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА
"ХІМІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ РІДКІСНИХ РОЗСІЯНИХ ЕЛЕМЕНТІВ ТА МАТЕРІАЛІВ НА ЇХ
ОСНОВІ"*

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі у конкурсі щодо зарахування на навчання за скороченим терміном навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем *"магістр"* за блоком дисциплін "Хімічні технології рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі" є з'ясування рівня їх фундаментальних та професійно-орієнтованих умінь, знань і здатності вирішувати типові професійні завдання

Фахівці з хімічних технологій рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на підприємствах хімічної, машинобудівної, радіоелектронної галузей промисловості та виконувати зазначену професійну роботу згідно Державного переліку професій, затвердженого постановою Кабінету міністрів України № 1117 від 11 вересня 2007 року (із змінами і доповненнями) і займати первинні посади згідно довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: інженер-технолог, інженер-дослідник, начальник виробничої дільниці, начальник технологічного, проектного підрозділів, проектувальник. Фахівці володіють необхідними знаннями в області розробки хімічних технологій рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі. Сферою їх діяльності є: вилучення рідкісних розсіяних елементів з рудної та вторинної сировини, піро- і гідрометалургія, хімічні технології матеріалів на основі рідкісних, тугоплавких та благородних металів хімічні джерела струму, хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

Під час підготовки до випробовування необхідно звернути увагу, що абітурієнт повинен:

знати: теоретичну електрохімію, загальну хімічну технологію, процеси і апарати хімічних виробництв, основи електротехніки, прикладну механіку, хімічні технології рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі, хімічний опір матеріалів та захист від корозії, проектування та обладнання виробництв рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі.

вміти: проаналізувати існуючі технології та обґрунтувати вибір оптимальної для конкретних вихідних даних, обґрунтувати вибір технології вскриття в залежності від домішок в сировині, складу електроліту, густину струму та температурний режим електролізу, обрати конструкційні матеріали, спроектувати дільницю хімічного

виробництва, провести дослідження кінетичних параметрів для розробки нових технологічних процесів.

Вступне фахове випробовування включає зміст нормативних навчальних дисциплін:

1. Хімія рідкісних розсіяних елементів.
2. Хімічні технології рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі.
3. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.
4. Обладнання та проектування виробництв рідкісних розсіяних металів та матеріалів на їх основі.

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут"

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Хімія рідкісних розсіяних елементів

Хімія літію, рубідію, цезію. Хімія берилію, стронцію. Хімія рідкісноземельних елементів і скандію. Хімія цирконію, гафнію. Хімія ванадію, ніобію, танталу. Хімія молібдену, вольфраму. Хімія галію, індію, талію. Хімія германію. Хімія селену, телуру. Хімія ренію. Закони Фарадея. Теоретичні основи гальванічного осадження металів. Теоретичні основи хімічних джерел струму. Природа корозійних процесів. Воднева та киснева деполяризації при перебігу корозійних процесів.

Рекомендована література:

1. Теоретичні основи хімії рідкісних і розсіяних елементів М.Д.Сахненко, М.В.Ведь, В.В.Штефан, М.М.Волобуєв Підручник Харків : НТУ «ХП», 2011. – 424 с.
2. Байрачний Б.І. Технічна електрохімія. Ч. II: Хімічні джерела струму: Підручник, – Харків: НТУ "ХП", 2003 р.,
3. Химия и технология редких рассеянных элементов. Т.1,2,3 Коровин С.С. Букин В.И. – М.: Высшая школа, 1976

2. Хімічні технології рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі.

Технологія літію, рубідію, цезію. Технологія берилію, стронцію. Технологія рідкісноземельних елементів і скандію. Технологія цирконію, гафнію. Технологія ванадію, ніобію, танталу. Технологія молібдену, вольфраму. Технологія галію, індію, талію. Технологія германію. Технологія селену, телуру. Технологія ренію. Гальванотехніка: декоративні, захисні, захисно-декоративні покриття індивідуальними металами та сплавами, оксидування металів. Хімічні джерела струму. Гідрометалургія. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

Рекомендована література:

1. Байрачний Б.І. Технічна електрохімія. Ч. II: Хімічні джерела струму: Підручник, – Харків: НТУ "ХП", 2003 р.,
2. Якименко Г.Я. Артеменко В.М. Технічна електрохімія Ч. III. Гальванічні виробництва: Підручник. – Харків: НТУ "ХП". 2006.
3. Якименко Г.Я. Артеменко В.М. Гальванічні покриття: Навч. посібн. – Харків: НТУ "ХП", 2009.
4. Байрачний Б.І. Технічна електрохімія. Ч.4 Гідроелектрометалургія/ Байрачний Б.І., Ляшок Л.В. Підручник. – Харків: НТУ "ХП", 2012р. – 496 с.

3. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

Класифікація та види корозійних процесів. Пасивність металів і сплавів. Методи корозійних випробувань. Корозійно стійкі матеріали. Методи захисту від корозії.

Рекомендована література:

1. Сахненко М.Д. Основи теорії корозії та захисту металів: Навч посібник. – Харків: НТУ "ХПІ", 2009. – 240 с.
2. Жук Н.П. Курс теории коррозии и защиты металлов. – М.: Metallurgiya, 1976. – 472 с.
3. Жуков А.П., Малахов А.И. Основы металловедения и теории коррозии. – М.: Высш шк, 1991. – 169 с.

4. Обладнання та проектування виробництв рідкісних розсіяних металів та матеріалів на їх основі.

Розрахунки матеріального, теплового балансів та балансу напруги електрохімічного апарату. Конструкція та експлуатація апаратів виробництв рідкісних розсіяних металів та матеріалів на їх основі для процесів: гальванотехніки, гідроелектрометалургії, електролізу розплавів. Конструкція та експлуатація хімічних джерел струму. Проектування дільниць та цехів виробництв рідкісних розсіяних металів та матеріалів на їх основі.

Рекомендована література:

1. Химия и технология редких рассеянных элементов. Т.1,2,3 Коровин С.С. Букин В.И. – М.: Высшая школа, 1976
2. Байрачний Б.І. Технічна електрохімія. Ч. II: Хімічні джерела струму: Підручник, – Харків: НТУ "ХПІ", 2003 р.,
3. Якименко Г.Я. Артеменко В.М. Технічна електрохімія Ч. III. Гальванічні виробництва: Підручник. – Харків: НТУ "ХПІ". 2006.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБОВУВАННЯ

1. Хімія рідкісних розсіяних елементів

- Хімія літію, рубідію, цезію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія берилію, стронцію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія рідкісноземельних елементів і скандію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія цирконію, гафнію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія ванадію, ніобію, танталу. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія молібдену, вольфраму. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія галію, індію, талію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія германію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія селену, телуру. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Хімія ренію. Основні галузі застосування. Джерела сировини.
Закони Фарадея.
Теоретичні основи гальванічного осадження металів.
Теоретичні основи хімічних джерел струму.
Природа корозійних процесів.
Воднева та кисневі деполяризації при перебігу корозійних процесів.

2. Хімічні технології рідкісних розсіяних елементів та матеріалів на їх основі.

1. Хлорування лопаритового концентрату.
2. Очистка тетрахлориду титану.
3. Розділення пентахлоридів танталу та ніобію.
4. Хлорування цирконієвого концентрату.
5. Очистка і розділення хлоридів цирконію і гафнію.
6. Вскриття концентратів і сполук рідкісних металів.
7. Переробка рудних концентратів сульфатизацією.
8. Застосування іонного обміну для розділення рідкісно земельних металів.
9. Застосування іонного обміну для розділення цирконію і гафнію.
10. Екстракція в очистці беоїлю.
11. Екстракція в розділенні рідкісно земельних металів.
12. Екстракція в розділенні цирконію і гафнію.
13. Екстракція в розділенні танталу та ніобію.
14. Металотермія в технології металевих берилію.
15. Металотермія в технології металевих рідкісно земельних металів.
16. Металотермія в технології металевих титану.
17. Металотермія в технології металевих цирконію і гафнію.
18. Металотермія в технології металевих танталу та ніобію.
19. Електроліз легких металів.
20. Електроліз рідкісно земельних металів.
21. Електроліз тугоплавких металів.
22. Іодидна технологія рідкісних металів.
23. Порошкова металургія рідкісних металів.

3. Хімічний опір матеріалів та захист від корозії.

1. Наведіть приклади зовнішніх та внутрішніх факторів корозії.
2. Які з наведених полів будуть прискорювати корозію: температурне, електричне, гравітаційне, магнітне?
3. За якими ознаками класифікують корозійні процеси?
4. Якими міркуваннями щодо вибору показників корозії ви скористаєтесь при визначенні її швидкості?
5. Поясніть різницю між електрохімічною корозією та хімічною.
6. Поясніть вплив складу середовища на швидкість газової корозії вуглецевої сталі.
7. Наведіть приклади жаростійких матеріалів.
8. У чому полягає відміна жаростійких матеріалів від жароміцних? Наведіть приклади.
9. Що розуміють під терміном "захисна атмосфера"?
10. Наведіть відомі вам кінетичні закономірності високотемпературного окиснення металів.
11. У чому полягає різниця між водневою корозією, корозією з водневою деполяризацією та водневою крихістю металів?
12. Сформулюйте вимоги до оксидної плівки, що захищатиме поверхню металу від хімічної корозії.
13. Які метали є стійкими до дії хлору та гідроген хлориду?
14. Які причини призводять до утворення кордокозамкнених гальванічних елементів?
15. Які основні стадії та особливості перебігу притаманні кисневій деполяризації?
16. Як механічні навантаження впливають на корозію металів? Які види руйнування при цьому виникають?

17. Поясніть, чому цинкове покриття в сталевих трубах, якими тече гаряча вода, інтенсивно кородує?

4. Обладнання та проектування виробництв рідкісних розсіяних металів та матеріалів на їх основі.

1. Розрахунки матеріального, теплового балансів хімічного апарату.
2. Розрахунки балансу напруги електрохімічного апарату.
3. Конструкція та експлуатація апаратів хлорування.
4. Конструкція та експлуатація апаратів іонного обміну.
5. Конструкція та експлуатація апаратів екстракції.
6. Конструкція та експлуатація апаратів ректифікації.
7. Конструкція та експлуатація апаратів гідрометалургії.
8. Конструкція та принцип роботи електролізерів в гальванотехніці.
9. Конструкція та принцип роботи електролізерів для електролізу розплавів.
10. Конструкція та принцип роботи електролізерів для одержання порошків металів.
11. Конструкція та принцип роботи гальванічної ванни.
12. Конструкція та принцип роботи гальванічної ванни з барабаном.
13. Конструкція та принцип роботи гальванічної ванни з колоколом.
14. Компоновка гальванічної лінії.
15. Конструкція та принцип роботи літій-іонного джерела струму.
16. Проектування дільниць та цехів виробництв рідкісних розсіяних металів та матеріалів на їх основі.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань.

Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв'язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв'язання запропонованих завдань. Розв'язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь.

Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтинг	Оцінка	Національ	Критерії оцінювання
---------	--------	-----------	---------------------

оцінка, бали	ECTS та її визначення	на оцінку	позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання можуть містити незначні неточності</p>
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання містять певні неточності</p>
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння використовувати теоретичні знання для розв'язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв'язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв'язувати складні практичні задачі
60–63	E	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв'язувати найпростіші практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач
35–59	FX	Незадовільно	–	<ul style="list-style-type: none"> – незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв'язувати прості практичні задачі

Рейтинг ова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
1-34 (на комісії)	F	Незадовіл ьно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв'язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ І КОМП'ЮТЕРНА ХІМІЧНА ІНЖЕНЕРІЯ

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань є комплексна перевірка знань вступників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою та навчальними планами у відповідності з освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр».

Вступні випробування охоплюють дисципліни професійної підготовки студентів відповідно до освітньо-професійної програми спеціальності 161 - «Хімічна технологія та інженерія».

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу на те, що абітурієнт повинен:

знати:

- теорію основних технологічних процесів хімічних виробництв;
- класифікацію та методи розрахунків типових установок хімічних виробництв;
- основи алгоритмізації і програмування, апаратну будову комп'ютера, його програмне забезпечення;
- складання і аналіз математичного опису хімічних процесів;
- кінетику хімічних реакцій;
- термодинамічний аналіз хімічних реакцій;
- оператори та синтаксис технологічних мов програмування;
- класифікацію, технічні характеристики, принципи побудови та функціонування

ПК;

- порядок створення, налагодження та завантаження програм користувача до ПК;

вміти:

- правильно складати алгоритми та реалізовувати їх у програмному середовищі, розуміти призначення основних складових комп'ютера та налаштовувати параметри операційної системи;
- моделювати на комп'ютері реактори РІЗ, РІЗ-П, РІВ за індивідуальними завданнями;
- моделювати на комп'ютері трубчасті теплообмінники за індивідуальними завданнями;
- моделювати на комп'ютері гідравлічну систему за індивідуальними завданнями;
- виконувати апроксимацію на комп'ютері експериментальних залежностей за індивідуальними завданнями;
- розраховувати задачі оптимізації методами «золотого перетину», сканування за індивідуальними завданнями;
- розраховувати задачі оптимізації функцій багатьох перемінних градієнтними методами за індивідуальними завданнями;
- визначати вартість енергії, яка необхідна для роботи системи охолодження;
- розраховувати капітальні витрати встановленого устаткування ХТС;
- побудувати холодну складову кривої технологічних потоків для наведеної ХТС;
- визначати локалізацію пінчу графічним способом;
- визначати цільові значення для заданого проекту ХТС і знаходити локалізацію пінчу за допомогою каскадного методу;
- визначати різні варіанти систем акумулювання для енергетичних установок;
- визначати основні параметри пасивних та активних систем;
- розраховувати теплообмін за допомогою заданих параметрів теплоносія.

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. «Ідентифікація і моделювання технологічних об'єктів»

Основні поняття, об'єкти вивчення. Фізичне та математичне моделювання. Поняття системного аналізу. Основні етапи математичного моделювання: математична модель, види та вимоги до математичних моделей. Загальний підхід до складання математичного опису об'єктів, джерел та стоків речовини і тепла. Загальний вигляд моделі ідеального змішування, моделювання: проточного реактору ідеального змішування; періодичного реактора ідеального змішування. Створення статистичних моделей. Застосування комп'ютерів для обробки експериментальних даних. Рішення задач оптимізації об'єктів. Сучасні методи проектування ХТС.

Рекомендована література

1. Царева З.М., ТОВАЖНЯНСКИЙ Л.Л., Орлова Е.И. Основы теории химических реакторов (компьютерный курс) – Х.: ХГПУ, 1997, - 624 с.
2. Кафаров В.В. Методы кибернетики в химии и химической технологии. – М.: Химия, 1995, - 448 с.
3. Бояринов А.И. Кафаров В.В. Методы оптимизации в химической технологии – М.: Химия, 1995. – 476 с.
4. Смит Р., Клемеш Й., ТОВАЖНЯНСКИЙ Л.Л., Капустенко П.А., Ульев Л.М. Основы интеграции тепловых процессов. Библиотека журнала ИТЭ. – Х.: НТУ «ХПИ». 2000, -456 с.

2. «Методи інтеграції основних ХТП»

Енергетичні ресурси. Наслідки взаємодії енергетики з оточуючим середовищем. Досвід використання поновлювальних джерел енергії. Енергоефективність у промисловості. Алгоритмічні, евристичні та системні методи проектування. Методика проектування ресурсо- та енергозберігаючих ХТС. Луковична діаграма. Попередня економічна оцінка і економічні критерії ефективності. Ознайомлення з пінч-принципами. Каскадний метод.

Рекомендована література

1. Смит Р., Клемеш Й., ТОВАЖНЯНСКИЙ Л.Л., Капустенко П.А., Ульев Л.М. Основы интеграции тепловых процессов. Библиотека журнала ИТЭ. – Х.: НТУ «ХПИ». 2000, - 456 с.
2. Мешалкин В.П., ТОВАЖНЯНСКИЙ Л.Л., Капустенко П.А. Основы теории ресурсосберегающих интегрированных химико-технологических систем. – Х.: НТУ «ХПИ», 2006, - 412 с.
3. Андрижевский А.А., Володин В.И. Энергосбережение и энергетический менеджмент. – Мн.: «Вышэйшая школа», 2005, - 294 с.

3. «Нетрадиційні поновлювані джерела енергії»

Енергетичні ресурси Землі. Оцінка енергетичного стану України, її енергетичних ресурсів та промислових споживачів. Енергозбереження та раціональне природовикористання. Принципи планування енергетики. Методи аналізу та оптимізації енерготехнологічних систем. Предмет та задачі курсу, взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Класифікація акумуляторів тепла. Енергетичний баланс теплового акумулятора. Системи акумуляування. Теплове акумуляування для сонячного обігріву і охолодження приміщень. Системи сонячного тепlopостачання. Класифікація і основні елементи геліосистем. Концентруючі геліоприймачі. Плaskі сонячні колектори. Установки

для опалення, гарячого водопостачання та охолодження приміщень. Сонячні опалювальні системи. Охолодження повітря, опріснення води, сонячні ставки. Концентратори сонячної енергії. Сонячні системи для отримання електроенергії. Класифікація і типи сонячних установок. Акумуляція і передача теплової енергії. Фотоелектрична генерація. Гідроенергетика. Енергія хвиль, приливів і відливів. Вітроенергетика. Фотосинтез. Геотермальна енергетика. Акумуляція і передача енергії на відстань. Біопаливо.

Рекомендована література

1. Даффи Дж., Бекман У. Солнечное излучение на поверхности Земли. М., Энергоиздат, 1982.
2. Твайделл Дж., Уэйр А. Возобновляемые источники энергии. М., Энергоатомиздат, 1990. – 392с.
3. Бекман У., Гилли П. Тепловое аккумулирование энергии. М., Мир. 1987
4. Ветроэнергетика: Новейшие разработки / Под ред. Д. де Рензо: Пер. с англ. М., Энергоатомиздат. 1982
5. Геотермальное теплоснабжение / А.Г. Гаджиев, Ю.И. Султанов, П.Н. Ригер и др. М., Энергоатомиздат. 1984
6. Использование энергии приливных и ветровых волн. Владивосток. ДВНЦ АН СССР. 1984
7. Мак-Кормик М. Преобразование энергии волн: Пер с англ. М., Энергоатомиздат. 1985
8. Шефтер Я.И. Использование энергии ветра. М., Энергоатомиздат. 1983
9. Шершнева В., Дударев Н. Солнечные системы теплоснабжения // Строительная инженерия. - 2006. - №1.
10. Энергосбережение в системах теплоснабжения, вентиляции и кондиционирования воздуха: Справ. пособие/ Л.Д. Богуславский, В.И. Ливчак, В.П. Титов и др.; Под ред. Л.Д. Богуславского и В.И. Ливчака. - М.: Стройиздат, 1990.-624 с.
11. Селіхов Ю.А., Воробйов В.М., Дюжев В.Г., Бухкало С.І. Геліоводонагрівник // Патент України № 45263. – Бюл. № 11. – 15.11.2004.
- Плешка М.С., Вырлан П.М., Стратан Ф.И. и др. Теплонасосные гелиосистемы отопления и горячего водоснабжения зданий. - Кишинев: Штиинца, 1990.- 122 с.
12. РД 34.20.115-89. Методические указания по расчету и проектированию систем солнечного теплоснабжения. - М.: СПО Союзтехэнерго, 1990.

4. «Основи енерго- та ресурсозбереження»

Зміст та завдання дисципліни. Загальна характеристика маловідходних та ресурсозберігаючих систем. Характеристика ресурсозберігаючих систем, як об'єктів дослідження. Основи аналізу досконалості систем. Паливно-енергетичні ресурси. Енергогенеруючі установки на органічному паливі. Атомні енергетичні установки. Побудова теплоенергетичних систем промислових підприємств. Основи енергозбереження в технологічних процесах. Методологія розробки ресурсозберігаючих екологічно-безпечних систем.

Рекомендована література

1. ТОВАЖНЯНСКИЙ Л.Л., АНИПКО О.Б., МАЛЯРЕНКО В.А. и др. Основы энерготехнологии промышленности. – Х.: НТУ «ХПИ», 2002. – 436 с.
2. Мешалкин В.П., ТОВАЖНЯНСКИЙ Л.Л., КАПУСТЕНКО П.А. Основы теории ресурсосберегающих интегрированных ХТС – Х.: НТУ «ХПИ», 2006. – 412 с.

5. «Комп'ютерні технології»

Структура і склад обчислювальних систем. Промислові та персональні обчислювальні машини. Внутрішні і зовнішні інтерфейси. Програмне забезпечення. Класифікація, розробка, супровід. Операційні системи. Операційне середовище. Розвиток, структура. Робота з комплексом програм MS Office. Обробка текстів, таблиць, баз даних. Алгоритми. Основні вимоги та структури. Алгоритми основних математичних обчислень. Мови програмування. Основні елементи та області використання. Структура і типи даних. Лінійні обчислення і розгалуження. Робота з файловою системою і інтерфейсами. Графіка і текстове відображення результатів.

Рекомендована література

1. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології [Текст] : навч. посібник / В. В. Браткевич [та ін.] ; ред. О. І. Пушкарь. - К. : Академія, 2001. - 696 с. : іл
2. Інформатика і комп'ютерна техніка [Текст] : навч. посібник / О. В. Ярмуш, М. М. Редько. - К. : Вища шк., 2006. - 359 с. : іл.
3. Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології [Текст] : підручник / В. А. Баженов [та ін.] ; наук. ред.: Г. А. Шинкаренко, О. В. Шишов ; Львівський нац. ун-т ім. І. Франка, Київський нац. ун-т буд-ва і архіт., "Київський політехнічний ін-т", нац. техн. ун-т України. - 3-тє вид. - К. : Каравела, 2011. - 592 с.
4. Коцаренко В.О., Селихов Ю.А., Горбунов К.О. Розрахунки в середовищі Excel: учебн. пособ. – Харьков: Изд-во «Учебник НТУ «ХПИ»», 2011. – 272 с.
5. Обчислення у MathCAD : навч. посіб. / В.О. Коцаренко, Ю.А. Селіхов. –Харків : Вид-во «Підручник НТУ «ХП», 2011. – 192 с.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. «Ідентифікація і моделювання технологічних об'єктів»

1. Фізичне та математичне моделювання.
2. Поняття системного аналізу.
3. Основні етапи математичного моделювання.
4. Створення математичного опису реакторів РІЗ, РІЗ-П, РІВ для конкретної реакційної схеми, теплового ефекту та теплового режиму реактора на базі загального виду моделей ідеального змішування та ідеального витіснення, розробка алгоритму та складення програми.
5. Моделювання пластинчастих та трубчатих теплообмінників.
6. Створення математичного опису гідравлічної системи, складення інформаційної матриці, розробка алгоритму та програми.
7. Загальна характеристика методів оптимізації.
8. Методи нелінійного програмування: «золотого перетину», сканування, градієнту, релаксації.
9. Застосування методу найменших квадратів в задачі ідентифікації параметрів математичної моделі на базі отриманих експериментальних даних.
10. Статистичний аналіз отриманого рівняння регресії.

2. «Методи інтеграції основних ХТП»

1. Прості економічні критерії.
2. Експлуатаційні та капітальні втрати.
3. Наведені капітальні витрати.
4. Комплексні показники ефективності.
5. Ентальпійний баланс і втратні дані технологічних потоків.
6. Екстракція технологічних даних.
7. Поточкова таблиця ХТС.
8. Побудування складових кривих на ентальпійно-температурній діаграмі.
9. Визначення пінчу.

10. Локалізація пінчу.

3. «Нетрадиційні поновлювані джерела енергії»

1. Енергетичні ресурси Землі. Оцінка енергетичного стану України, її енергетичних ресурсів та промислових споживачів.
2. Основи використання поновлюваних джерел енергії.
3. Основи механіки рідини.
4. Теплопереніс.
5. Сонячне випромінювання.
6. Фотоелектрична генерація.
7. Гідроенергетика.
8. Енергія хвиль, приливів і відливів.
9. Вітроенергетика.
10. Фотосинтез.
11. Біопаливо.
12. Геотермальна енергетика.
13. Акумуляція і передача енергії на відстань.

4. «Основи енерго- та ресурсозбереження»

1. Зміст та завдання дисципліни.
2. Загальна характеристика маловідходних та ресурсозберігаючих систем.
3. Характеристика ресурсозберігаючих систем, як об'єктів дослідження.
4. Основи аналізу досконалості систем.
5. Паливно-енергетичні ресурси.
6. Енергогенеруючі установки на органічному паливі.
7. Атомні енергетичні установки.
8. Побудова теплоенергетичних систем промислових підприємств.
9. Основи енергозбереження в технологічних процесах.
10. Методологія розробки ресурсозберігаючих екологічно-безпечних систем.

5. «Комп'ютерні технології»

1. Розробити програму множення усіх елементів масиву $M [5,5]$ на постійний коефіцієнт $K=1,5$ і виводу результатів на екран.
2. Розробити програму збереження у файлі «1.txt» результату множення двох чисел, що вводять з клавіатури.
3. Розробити програму виводу на екран вмісту файлу «1.txt».
4. У програмі EXCEL створити два стовпчики – один з даними користувача, другий – результат витягання кореня з першого стовпчика. Відобразити дані у вигляді графіка.
5. При роботі у WORD. Встановити табуляцію: на 1 см – по лівому краю, на 3 см – по лівому краю, на 18 см по правому краю з заповненням (- - -). Набрати короткий фрагмент тексту (зміст екзаменаційного білету) шрифтом Arial, 14 пт, з інтервалом 1,3.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань.

Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння

програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв'язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв'язання запропонованих завдань. Розв'язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь.

Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання можуть містити незначні неточності</p>
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання містять певні неточності</p>
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння використовувати теоретичні знання для розв'язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв'язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв'язувати складні практичні задачі

Рейтинг оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
60–63	E	Задовільн о	– знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв’язувати найпростіші практичні задачі	– незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач
35–59	FX	Незадовіл ьно	–	– незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв’язувати прості практичні задачі
1-34 (на комісії)	F	Незадовіл ьно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв’язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО

ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН, ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ТА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ

АНОТАЦІЯ

Метою фахового випробування абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання для отримання освітньо-кваліфікаційного рівня «Магістр» за спеціальністю 161 «Хімічна технологія та інженерія», на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «Бакалавр» є з'ясування рівня систематизації та узагальнення теоретичних знань та практичних навиків самостійної роботи для розв'язання конкретних завдань у галузях теоретичних основ технології органічних речовин, харчових добавок і косметичних засобів, устаткування галузі та основ проектування.

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу на те, що абітурієнт повинен знати теоретичні основи хімічної технології органічних речовин, теорії процесів у виробництві харчових добавок і косметичних засобів, технології синтетичних лікарських та ароматичних сполук, основи проектування та розрахунку хімічної апаратури; вміти виконувати розрахунки технологічних процесів хімічної технології органічних речовин, харчових добавок і косметичних засобів; розраховувати та конструювати основні елементи хімічної апаратури.

Вступне фахове випробування включає зміст навчальних дисциплін професійної підготовки: 1. Хімія і технологія синтетичних лікарських сполук. 2. Хімія і технологія харчових добавок. 3. Хімія і технологія косметичних засобів. 4. Устаткування хімічних виробництв. Устаткування виробництв харчових добавок і косметичних засобів. 5. Хімія і технологія проміжних продуктів

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

Хімія і технологія синтетичних лікарських сполук

1. Класифікація фармацевтичних лікарських засобів.

Нормативна документація. Вуглеводні і галогенопохідні жирного ряду. Галогенопохідні вуглеводнів жирного ряду.

2. Органічні фармацевтичні препарати.

Спирти і альдегіди жирного ряду. Карбонові кислоти і оксикислоти жирного ряду та їх солі. Ефіри прості та складні, похідні жирного ряду.

Азотисті іпріти. Амідовані похідні вугільної кислоти.

Терпеноїди та їх похідні. Феноли і похідні бензгідролу. Ароматичні кислоти і їх похідні.

Ароматичні аміни та їх похідні. Ароматичні амінокислоти і аміноспирти та їх похідні. Гетероциклічні сполуки. Інсулін і синтетичні гіпоглікемічні засоби.

3. Діючі речовини з рослинної сировини.

Алкалоїди. Антрахінони. Серцеві глікозиди. Кумарини. Фенолокислоти.

4. Інші групи фармацевтичних субстанцій.

Антибіотичні речовини. Місцеві анестетики ряду аміноєфірів, аміноамідів, поверхневі анестетики. Вітаміни, вітаміноподібні сполуки, антивітаміни. Вуглеводи, дубильні речовини. Діуретичні препарати.

Хімія і технологія харчових добавок

1. Вступ. Загальні визначення виробництва харчових добавок. Нормативна документація. Харчові добавки та необхідність їх застосування на виробництвах харчової продукції. Основні поняття та нормативна документація у сфері технології та застосування харчових добавок. Кодекс Аліментаріус. Класифікація, система цифрової кодифікації харчових добавок. Мета та необхідність використання харчових добавок на виробництвах харчової продукції. Загальна блок-схема технології отримання харчових добавок. Переваги та недоліки використання синтетичних та нативних харчових добавок.

2. Хімія і технологія барвників, ароматизаторів та підсилювачів смаку та аромату. Харчові добавки, що регулюють колір, смак та аромат готової продукції. Харчові барвники. Ключові моменти теорії колірності. Класифікація барвників. Технологія отримання нативних барвників. Технологія отримання синтетичних барвників. Пігменти. Особливості використання барвників у харчовій промисловості. Ароматизатори. Класифікація. Технологія отримання ефірних олій. Технологія отримання ароматизаторів копчення. Основні технологічні методи отримання ефірів - харчових ароматизаторів. Речовини, що підсилюють смак та аромат. Технологія отримання амінокислот та гетероциклічних сполук.

3. Харчові добавки, що регулюють консистенцію харчових продуктів. Загусники та гелеутворювачі. Хімічна поведінка у харчових системах. Механізми гелеутворення. Полісахариди. Технологія отримання окремих видів полісахаридів. Технологія отримання нативних та модифікованих крохмалів. Стабілізатори. Принцип вибору стабілізаторів. Стійкість емульсії. Гідрофільно-ліпофільний баланс. Технологія отримання емульгаторів. Теоретичні основи піноутворювання. Наповнювачі. Специфіка застосування та технологія отримання.

4. Хімія і технологія антиоксидантів, консервантів. Види псування харчових продуктів. Фактори, що впливають на мікробіологічне псування. Активність води. Консерванти та консервуючі речовини. Хімія і технологія антибіотиків-консервантів. Технологія отримання бензойної та сорбінової кислот. Особливості застосування нітритів та нітратів. Хімія антиоксидантів. Механізми антиоксидантної дії. Технологія отримання БОТ та синтетичних токоферолів. Технологія отримання біофлаваноїдів. Як натуральних антиоксидантів. Специфіка дії ущільнювачів, як харчових добавок. Джерела отримання. Захисні зази, як харчові добавки. Вологоутримуючі агенти. Механізм дії та технологія отримання. Харчові добавки, що попереджують грудкування продукції. Особливості ведення технологічного процесу отримання ферроціанідів та силікатів.

5. Хімія і технологія харчових добавок – допоміжних матеріалів. Хімія осушуючих речовин. Регенерація осушувачів. Технологія отримання осушуючих речовин. Освітлювачі, сорбенти, флокулянти. Принципи дії освітлювачів. Процес флокуляції. Технологія отримання фільтруючих матеріалів. Ультрафільтрація. Целюлоза та кізельгур, як харчові добавки, фільтруючі агенти.

6. Хімія і технологія харчових добавок, що прискорюють ведення технологічних процесів. Специфіка дії емульгуючих солей та технологія отримання. Хімія розпушувачів та поліпшувачів хлібопекарських. Класифікація поліпшувачів за специфікою дії. Технологія отримання деяких видів поліпшувачів. Специфіка дії розділювачів та диспергуючих агентів. Пропеленти. Хімія і технологія носіїв, засобів для таблетування. Механізм дії піногасників та антивспінюючих агентів.

Хімія і технологія косметичних засобів.

1. Основні поняття та нормативна документація на підприємствах виробництва косметичних засобів. Принципи GMP на виробництвах косметичних засобів Сучасний стан ринку косметичних засобів. Порядок відбору середніх проб різних зразків косметичних засобів.

2. Технологія виробництва косметичних засобів піноуючого призначення. Структура, хімічний склад і функції волос. Класифікація ПАР, які використовуються в складі піноуючих косметичних засобів. Характеристика, класифікація, номенклатура допоміжних речовин у складі піноуючих засобів. Основні технологічні підходи до виготовлення емульсійних, селєвих, рідких дисперсних систем.

Технологія виробництва косметичного мила. Класифікація, косметичний ефект та механізм дії мила. Фізико-хімічні властивості мила. Характеристика сировини.

3. Технологія виробництва косметичних засобів наступного догляду за волоссям: бальзами, ополіскувачі. Косметичний ефект і механізм дії засобів наступного догляду за волоссям. Характеристика рецептурних компонентів.

4. Технологія виробництва косметичних кремів, масок та скрабів. Фактори, які визначають проникаючу здібність косметичних засобів у шкіру. Класифікація косметичних засобів на основі емульсії. Особливості впливу на шкіру препаратів на основі емульсії. Принципи стабілізації суспензій. Класифікація і характеристика косметичних масок і скрабів. Номенклатура і функціональне призначення біологічно активних компонентів і допоміжних речовин, які використовуються у виробництві масок і скрабів.

5. Технологія виробництва дезодоруючих засобів. Характеристика, класифікація, механізм дії дезодоруючих засобів. Характеристика біологічно активних і діючих речовин у складі дезодорантів. Обґрунтування та складання рецептури дезодоруючих засобів різної форми випуску (рідкі, у формі стіку, крему, пудри, гелю, аерозолю) з визначення кількісного вмісту інгредієнтів.

6. Загальна технологія виробництва косметичних засобів декоративного призначення. Класифікація виробів декоративної косметики за призначенням, формі випуску, типу дисперсних систем. Барвники: класифікація, вимоги.

Технологія виробництва косметичних засобів декоративного призначення по догляду за шкірою порошкоподібної та компактної форми випуску.

Технологія виробництва косметичних засобів декоративного призначення по догляду за шкірою на жировій і емульсійній основі: туш для повік, губна помада, тональний крем, косметичний олівець. Класифікація, вимоги, косметичний ефект тонального крему, туші для повік, губної помади, косметичного олівця.

Технологія виробництва засобів для зміни кольору волосся. Характеристика основних груп фарбуючих засобів для волосся, механізм фарбування волосся. Основні компоненти рецептури фарби для волосся.

7. Принципи утворювання парфумерних композицій. Складання парфумерних композицій з різними напрямками запахів. Опис запаху композиції згідно з класифікацією Французької парфумерної спілки

Устаткування хімічних виробництв. Устаткування виробництв харчових добавок і косметичних засобів

Технологічне обладнання, його характеристики та принцип дії. Теплообмінні апарати та обладнання для створення низького вакууму. Класифікація теплообмінних апаратів, технічна характеристика параметрів та моделей обладнання. Обладнання для транспортування рідких, газоподібних, твердих та сипучих речовин. Класифікація, типи та основні технічні характеристики насосів, вимоги до трубопроводів і арматури. Обладнання для виробництва азобарвників. Обладнання для виробництва фармацевтичних субстанцій. Обладнання для виробництва харчових добавок та інгредієнтів косметичних засобів. Класифікація, типи та основні технічні характеристики фільтрів. Класифікація, типи та основні технічні характеристики сушарок.

Хімія і технологія проміжних продуктів

1. Основні типи перетворення проміжних продуктів. Сировинна база отримання

проміжних продуктів. Світовий досвід в добуванні сировини для отримання проміжних продуктів на підприємствах хімічного комплексу. Введення замісників в ароматичне кільце.

Реакція електрофільного заміщення. Особливості введення нових замісників в похідні бензолу, нафталіну, антрацену.

Реакція сульфування ароматичних сполук. Умови проведення процесу, агенти сульфування, виділення продуктів реакції.

Умови і механізм реакції нітрування, нітрузування ароматичних сполук. Реакція галоїдування ароматичних сполук. Умови та механізм процесу.

Процеси пов'язані з заміщенням сульфогрупи в ароматичних сполуках.

Реакція лужного плавлення ароматичних сульфокислот. Методи виділення, очищення і переробка похідних деяких поліциклічних ароматичних сульфокислот.

2. Технології та методи виробництва проміжних продуктів. Відновлення нітрогрупи похідних нафталіну, антрахінону – як метод отримання амінопохідних ароматичних сполук. Заміщення галоїда алкокси-, арилокси- та гідроксигруп похідних нафталіну, антрахінону сірковмісними та іншими групами. Перетворення ароматичних сполук, зі зміною С-С скелету. Реакція конденсації: реагенти, умови проведення процесу, побічні продукти. Реакція окислення похідних нафталіну, антрацену. Застосування нафтолів, нафтіламінів та інших проміжних продуктів у народному господарстві. Методи захисту навколишнього середовища від шкідливих відходів виробництва проміжних продуктів.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ:

Хімія і технологія синтетичних лікарських сполук

1. Перерахуйте основні положення GMP як основи виробництва фармацевтичних препаратів.
2. Як нормується якість фармацевтичних препаратів?
3. Надати характеристику зв'язку між будовою і дією синтетичних лікарських речовин?
4. Навести метод отримання хлороформу.
5. Характеристика синтетичних лікарських сполук похідних спиртів і альдегідів як хімічних сполук.
6. Обґрунтувати які сполуки активніше: насичені чи ненасичені?
7. Побічні продукти, що утворюються при довгому або невірному зберіганні хлороформу.
8. Чи має вплив оптична активність органічних речовин на силу і характер дії на організм?
9. Що таке фторотан?
10. Навести метод отримання, дослідження та застосування вазеліну.
11. Отримання, дослідження, властивості формаліну. Методи застосування та зберігання.
12. Який вплив на властивості має уведення галогенів в органічні сполуки жирного ряду?
13. Що таке циклопропан?
14. Отримання, застосування, властивості гексаметилентетраміну.
15. Що таке фармацевтична несумісність?
16. Як впливає подовження бокових ланцюгів на характер і силу дії лікарських засобів?
17. Хлоралгідрат. Будова, властивості, отримання, застосування.
18. Як впливає уведення в молекулу лікарської речовини аміногрупи, гідроксильної, алкільної і других функціональних груп на властивості та організм?
19. Що таке йодоформ? Властивості, застосування, методи отримання.
20. Технологічні особливості синтезу лікарських сполук.
21. Чи має значення для дії лікарської речовини кількість ароматичних чи циклічних ядер в молекулі і форма їх сполучення?
22. Отримання сергозину, властивості, методи дослідження властивостей, застосування
23. Охарактеризувати властивості, отримання, застосування таніну.

24. Характерні властивості азотистих іпритів. Препарати – похідні азотистих іпритів
25. Отримання ефіру медичного. Що означає сорт ефіру «для наркозу»?
26. В яких формах зустрічаються монози? Дати визначення, методи отримання, застосування.
27. Отримання і дослідження новембіхину?
28. Отримання, застосування, дослідження бромізовалу. Як відрізнити один барбітурат від іншого (наприклад, барбітал від фенобарбіталу)?
29. Що таке уретани і уреїди? Яка між ними різниця в хімічному відношенні?
30. Домішки, які утворюються в ефірі при зберіганні?
31. Надати визначення карбамінової кислоти і сечовини?
32. Отримання амільнітриту, дослідження та застосування.
33. Властивості, дослідження, застосування кальцію глюконату.
34. Надати характеристику ациклічні і циклічні уреїди.
35. Отримання нітрогліцерину, особливості при роботі з наведеною речовиною, застосування.
36. Що таке барбітурова кислота? Отримання, дослідження, застосування барбіталу
37. Методи аналізу барбамілу, гексеналу і етамінал-натрію.
38. Методи отримання, застосування, механізм дії на організм уротропіну.
39. Що таке дубильні речовини? Галузі застосування.
40. Що представляє собою барбаміл? Загальна реакція на барбітурати?
41. Що таке гліцерофосфати, їх застосування в медицині?
42. Експрес метод визначення групи барбітуратів?
43. Отримання, застосування та дослідження гліцерофосфату кальцію?
44. Які біози застосовуються в медицині?
45. Характеристика гексамідину і його дослідження.

Хімія і технологія харчових добавок

1. Класифікуйте харчові добавки за технологічним призначенням. Кодекс Аліментаріус.
2. Система цифрової кодифікації харчових добавок. Чим обумовлено поширене використання харчових добавок у галузях харчової промисловості?
3. Харчові барвники: визначення, класифікація.
4. Ключові моменти теорії колірності. Ауксохроми, хромофори. Батохромний та гіпсохромний зсув.
5. Класифікація ароматизаторів за товарною формою випуску. Технологія отримання ефірних олій (дистиляція, CO₂-екстракція)
6. Які Вам відомі методи отримання ефірів, харчових ароматизаторів ?
9. Сутність реакції Майяра.
7. Принципові стадії технології отримання нативних барвників.
8. Класифікація ароматизаторів за товарною формою випуску. Технологія отримання ефірних олій (екстрагування, холодне пресування). До якого типу ароматизаторів відносяться прянощі ?
9. Технологія отримання ароматизаторів копчення.
10. В яких випадках технологічно недоцільно замінювати у виробництві харчових продуктів сіль і цукор на замінники солі і інтенсивні підсолоджувачі відповідно?
11. Опишіть способи отримання цукрового кольору. Які переваги є у «модифікованих» кольорів в порівнянні з натуральним ?
12. Технологія виробництва азобарвників (приклад).
13. Як і чому змінюється колір антоціанів в переході від кислого до лужного середовища? Дайте рекомендації харчовим виробництвам, які застосовують антоціани у якості харчового барвника.

14. Особливості застосування індигоїдних барвників в харчовій промисловості. Яку особливість хлорофілу необхідно враховувати при виділенні його з рослинної сировини?
15. Технологія отримання триарилметанових барвників (приклад).
16. Технологія отримання пектинів. Умови використання сировини. Наслідки гідролізу складноефірних груп, як небажаного процесу під час вилучення пектинових речовин.
17. Принципова технологічна схема отримання альгінатів.
18. Принципова технологічна схема отримання камедів з рослинної сировини.
19. Процеси, які відбуваються при взаємодії молекули згущувача з водою.
20. Ретроградація і синерезис загусників і гелеутворювачів.
21. Технологія отримання нативного крохмалю
22. Опишіть один із способів модифікації крохмалю. Технологічні аспекти застосування модифікованих крохмалів у виробництві харчової продукції.
23. Механізм дії емульгатора. Емульсії прямі і зворотні.
24. Гідрофільно-ліпофільний баланс. Необхідні умови для стійкості емульсій.
25. Наведіть принципову схему отримання лецитину
26. Технологія отримання метилцелюлози. Наповнювачі, технологічна необхідність їх використання.
27. Види псування харчових продуктів.
28. Зовнішні та внутрішні фактори, які впливають на процес мікробіологічного псування харчової продукції.
29. Активність води. Які процеси відбуваються у продукті із зниженою або високою активністю води?
30. Консерванти та речовини, що володіють консервуючою дією. Наведіть приклади.
31. Технологія отримання бензойної та сорбінової кислоти. Яким чином можливо підвищити консервуючу дію даних речовин?
32. Нітроти та нітрати. Механізм дії та токсичність. «Ефект Періго».
33. Спосіб отримання поліфенольних антиоксидантів. Наведіть вуглецевий скелет флавоноїдів.
34. У чому полягає технологічна необхідність використання ущільнювачів рослинних тканин харчовому виробництві? Від чого залежить вибір ущільнювачів ?
35. Вологоутримуючі агенти. Яким чином можливо знизити активність води у продукції ?
36. Яку технологічну мету переслідують, застосовуючи агенти проти грудкування та злежування (АГЗ)? Наведіть приклади отримання АГЗ. Области застосування АГЗ.
37. У чому полягає роль харчових добавок - допоміжних матеріалів у харчовому виробництві?
38. Здійснення процесу осушки газу і рідини. Регенерація осушувачів. Агресивні і інертні осушувачі.
39. Екстракція в харчовому виробництві. Види екстракції. Види екстрагентів. Надкритична флюїдна екстракція.
40. Охолоджувальні та заморожуючі агенти. Кріоскопічна та субкріоскопічна температури. Процеси, що протікають в плодах при зниженні температури нижче кріоскопічної.
41. У чому полягає процес обробки плодів засобами для зняття шкірки? Існуючі методи обробки плодів з метою зняття шкірки з плодово-овочевої сировини.

Хімія і технологія косметичних засобів

1. Визначення, характеристика та класифікація лосьйонів.
2. Характеристика та функціональне призначення основних компонентів рецептури косметичних лосьйонів.
3. Технологія виготовлення косметичних лосьйонів.

4. Характеристика біологічно активних речовин у складі лосьйонів гігієнічної та лікувально-профілактичної дії.
5. Класифікація ПАР, які використовуються в складі піноуючих косметичних засобів.
6. Характеристика, класифікація, номенклатура допоміжних речовин у складі піноуючих засобів.
7. Косметичний ефект, який виникає при застосуванні косметичних засобів піноуючої дії.
8. Механізм очищаючої дії піноуючих засобів.
9. Позитивні та негативні ефекти при застосуванні ПАР.
10. Технологічні стадії виробництва шампуню.
11. Технологічні стадії виробництва піни для ванни.
12. Основні принципи й підходи при складанні рецептури шампунів різного спрямування дії.
13. Класифікація та загальна характеристика косметичних мил. Косметичний ефект мила різного спрямування дії.
14. Переваги та можлива побічна дія мил різної форми випуску та призначення.
15. Особливості складу рідких, порошкоподібних і гліцеринових мил.
16. Основні технологічні стадії варки основи туалетного мила.
17. Косметичний ефект і механізм дії засобів наступного догляду за волоссям (бальзами, ополіскувачі).
18. Особливості складання рецептур бальзамів і ополіскувачів для різних типів волосся з урахуванням спрямування дії.
19. Технологія виробництва бальзамів різної форми випуску.
20. Технологія виробництва ополіскувачів різної форми випуску.
21. Фактори, які визначають проникаючу здібність косметичних засобів у шкіру.
22. Класифікація косметичних засобів на основі емульсії.
23. Особливості впливу на шкіру препаратів на основі емульсії.
24. Принципи стабілізації суспензій.
25. Визначення стабільності емульсійних кремів шляхом центрифугування та визначення термостабільності при різних температурах.
26. Загальні принципи технології виробництва косметичних засобів на основі емульсій.
27. Технологія косметичних кремів на основі суспензій. Особливості дії.
28. Рецептатура та технологія жирових косметичних препаратів.
29. Визначення, класифікація, загальна характеристика косметичних масок.
30. Визначення, класифікація, загальна характеристика косметичних скрабів.
31. Номенклатура і функціональне призначення біологічно активних компонентів і допоміжних речовин, які використовуються у виробництві косметичних масок і скрабів.
32. Технологія косметичних масок і скрабів.
33. Особливості застосування ефірних олій в технології косметичних засобів.
34. Характеристика, класифікація, механізм дії дезодоруючих засобів.
35. Принципи утворювання парфумерних композицій
36. Загальна технологія виробництва косметичних засобів декоративного призначення.
37. Опис запаху композиції згідно з класифікацією Французької парфумерної спілки.
38. Класифікація, вимоги, косметичний ефект пудри, рум'ян.
39. Характеристика речовин, які використовуються в виробництві губних помад.
40. Технологія виробництва засобів для зміни кольору волосся
43. Класифікація та характеристика синтетичних і напівсинтетичних запашних речовин.
44. Характеристика біологічно активних і діючих речовин у складі дезодорантів.

Устаткування хімічних виробництв. Устаткування виробництв харчових добавок і косметичних засобів

1. Обладнання для транспортування сипучих вантажів.
2. Класифікація обладнання хімічної та хіміко-фармацевтичної галузі.
3. Характеристика обладнання для транспортування рідких та сипучих речовин.
4. Обладнання для приймання і зберігання рідкої сировини, матеріалів.
5. Характеристика насосів.
6. Класифікація сушарок. Принципи дії.
7. Класифікація фільтрів. Принципи дії.
8. Характеристика обладнання процесу діазотування.
9. Характеристика обладнання для виробництва харчових добавок та інгредієнтів косметичних засобів.
10. Обладнання для виробництва синтетичних лікарських субстанцій.

Хімія і технологія проміжних продуктів

1. Сировина що використовується для отримання проміжних продуктів
2. Процес нітрування нафталіну та його похідних сполук
3. Описати умови проведення процесу нітрування антрахінону.
4. Заміщення атому галогену на групи що утримують азот
5. Типи перетворення ароматичних сполук.
6. Навести реакції введення замісників в ароматичні сполуки
7. Охарактеризувати механізми галоїдування ароматичних сполук.
8. Описати умови проведення процесу сульфування антрахінону
9. Заміщення атому галогену на групи що утримують сірку
10. Заміщення галоїду гідроксильною групою в ароматичних сполуках.
11. Описати процес отримання нафталінсульфоокислот.
12. Окислювання ароматичних сполук. Агенти, умови проведення окислювання періодичним методом
13. Описати процес заміщення сульфогрупи в ароматичних сполуках, вплив замісників на проведення реакції.
14. Описати умови проведення процесу нітрування.
15. Заміщення галоїду на галоїдалкокси-, і арилоксигрупи
16. Охарактеризувати механізми галоїдування ароматичних сполук.
17. Заміщення галоїду гідроксильною групою.
18. Типи хімічного перетворення ароматичних сполук.
19. Агенти сульфування ароматичних сполук
20. Навести приклад проміжних продуктів, що містять у своєму складі кисень та сірку.
21. Реакція лужного плавлення
22. Навести приклад отримання α -, та β -нітронафталіну
23. Реакція сульфування антрахінону. Описати залежність отримання ізомерів від умов проведення процесу.
24. Відновлення ароматичних вуглеводів у кислому середовищі.
25. Відновлення ароматичних сполук у лужному середовищі
26. Приклад отримання о-фенілендіаміну.
27. Відновлення ароматичних нітропохідних
28. Відновлення ароматичних сполук бісульфітом натрію.
29. Умови проведення діазотування ароматичних амінів. Агенти діазотування, фактори які впливають на процес.
30. Порівняти умови проведення сульфування у черзі: бензол – нафталін – антрацен.
31. Описати процеси, що приводить до утворення нових циклів.
32. Застосування нафтолу, нафтіламінів
33. Основи технологічних розрахунків отримання проміжних продуктів

34. Навести приклад отримання дізосоли похідних нафталіну
35. Навести рівняння реакції та умови діазотування АШ-кислоти
36. Перетворення ароматичних сполук, зі зміною С-С скелету
37. Метод отримання амінопохідних ароматичних сполук
38. Теплові розрахунки отримання проміжних продуктів
39. Застосування антрацену, антрахінону та їх похідних
40. Матеріальні розрахунки отримання проміжних продуктів
41. Методи аналізу проміжних продуктів
42. Сучасні технології галузі
43. Методи захисту навколишнього середовища на виробництві проміжних продуктів
44. Застосування антрацену і його похідних
45. Навести приклад отримання α -нафтіламіну з нафталіну

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Хімія і технологія синтетичних лікарських сполук

1. Вартанян Р.С. Синтез основных лекарственных средств. – М.: Медицинское информационное агентство, 2004.–845 с.
2. Муравьев И.А. Технология лекарств. Изд-е 3, перераб и доп. Т. I,–М., Медицина, 1980,–704 с.
3. Муравьев И.А. Технология лекарств. Изд-е 3, перераб и доп. Т. II,–М., Медицина, 1980,–704 с.
4. Основы органической химии лекарственных веществ / А.Т. Солдатенко, Н.М. Колядина, И.В. Шендрик – М., Химия, 2001,–192 с.
5. Яхонтов Л.Н., Глушков Р.Г. Синтетические лекарственные средства / Под. Ред. А.Г. Натрадзе–М.: Медицина, 1983,–272 с.
6. Практикум з промислової технології лікарських засобів для студентів спеціальності «Фармація» / За ред. Рубан О.А. – Х.: НФаУ, 2015. – 374 с.
7. Фармацевтичні та медико-біологічні аспекти ліків : навч. посіб. / І. М. Перцев, О. Х. Пиминов, М. М. Слободянюк та ін. / за ред. І. М. Перцева : 2-ге вид., перероб. та доп. – Вінниця : НОВА КНИГА, 2007. – 728 с.

Хімія і технологія харчових добавок

- 1 Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Львів: Центр Європи, 2009 - 836 с.
2. Домарецький В.А., Шиян П.Л., Калакура М.М., Романенко Л.Ф., Хомічак Л.М., Василенко О.О., Мельник І.В., Мельник Л.М. Загальні технології харчових виробництв - К.: Університет «Україна», 2010. - 814 с.
3. Сарафанова Л. А. Пищевые добавки: Энциклопедия. - 2-е изд., - СПб: ГИОРД, 2004.
4. Кодекс Алиментариус. Системы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов. Объединенные тексты. Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты. 2-е изд. - Пер. с англ. - М.: «Весь Мир», 2006. - 96 с.
5. Люк Э. Консерванты в пищевой промышленности. / Э. Люк, Р. Ягер – СПб.: ГИОРД, 2000. – 236 с.
6. Нечаев А. П. Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова. – С.-Пб.: ГИОРД, 2007. – 640 с

Хімія і технологія косметичних засобів

1. Пешук Л.В., Бавіка Л.І., Демідов В.М. Технологія парфумерно-косметичних продуктів. Навчальне видання – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 376 с.
2. Башура А.Г., Гладух Н.П. и др. Технология косметических и парфюмерных средств. Х.: Изд-во НФАУ: Золотые страницы, 2002. – 272 с.
3. Самуйлова Л.В., Пучкова Т.В. Косметическая химия: Учебное издание. Ч. 1: Ингредиенты. Школа косметических химиков. – М.: 2005. – 336 с.
4. Кривова А.Ю., Паронян В.Х. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов. М.: ДеЛи принт, 2009. – 668 с.
5. Токсикологічна хімія продуктів харчування та косметичних засобів. Підручник / С.А. Воронов, Ю.Б. Стецишин, Ю.В. Панченко, В.П. Васильєв; за ред. проф. С.А. Воронова. Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2010. – 316 с.

Устаткування хімічних виробництв. Устаткування виробництв харчових добавок і косметичних засобів

1. Волошин М.Д., Шестозуб А.Б., Гуляев В.М. Устаткування галузі і основи проектування: Підручник. – Дніпродзержинськ: ДДТУ, 2004. – 371 с.
2. Царева З.М., Товажнянский Л.Л., Орлова Е.И. Основы теории химических реакторов (компьютерный курс) – Х.: ХГПУ, 1997, - 624 с.
3. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. - 2-е видання, доп. та випр. - Х.: Світ Книг, 2014. – 495 с
4. Основні процеси, машини та апарати хімічних виробництв: Підручник/ І.В.Коваленко, В.В.Малиновський. – К.: Інрес: Воля, 2006. – 264с.

Хімія і технологія проміжних продуктів

1. Ворожцов Н.Н. Основы синтеза промежуточных продуктов и красителей / Н.Н. Ворожцов : Госхимиздат.–М. : 1956. – 840 с.
2. Лисицин В.Н. Химия и технология промежуточных продуктов / В.Н. Лисицин : Учебник для вузов.–М. : Химия. 1987. – 368 с.
3. Горелик М.В. Основы химии и технологии ароматических соединений / М.В. Горелик, Л.С. Эфрос. –М. : Химия, 1992.–640 с.
4. Фьюзон Р. Реакции органических соединений : Углублённый курс для студентов. — Пер. с англ. — М.: Мир, 1966. — 648 с.
5. Указатель препаративних синтезів органічних сполук / Лернер И.М., Гонор А.А.,–Львів, 2001.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань. Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв’язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв’язання запропонованих завдань. Розв’язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь. Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтинг ова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв’язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв’язувати складні практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> відповіді на запитання можуть містити незначні неточності
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов’язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв’язувати складні практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> відповіді на запитання містять певні неточності
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв’язувати практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння використовувати теоретичні знання для розв’язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв’язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв’язувати складні практичні задачі
60–63	E	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв’язувати найпростіші практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв’язанні практичних

Рейтинг ова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
				задач
35–59	FX	Незадовіл ьно	–	– незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв'язувати прості практичні задачі
1-34 (на комісії)	F	Незадовіл ьно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв'язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО

ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ НАФТИ, ГАЗУ ТА ТВЕРДОГО ПАЛИВА

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі у конкурсі щодо зарахування на навчання за скороченим терміном навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «*магістр*» є з'ясування рівня їх фундаментальних знань та умінь.

Фахівці з хімічної технології повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на підприємствах хімічної промисловості та виконувати зазначену професійну роботу згідно Державного класифікатора щодо видів економічної діяльності (ДК009-2010) і займати первинні посади згідно національного класифікатора професій (ДК003-2010): лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-лаборант (хімічні та фізичні дослідження), технік-технолог, технік (хімічні технології), технік-лаборант (хімічне виробництво), стажист-дослідник, технолог. Фахівці володіють необхідними знаннями в області розробки хімічних технологій. Сферою їх діяльності є як традиційні, так і нові хімічні технології, зокрема, хімічні технології переробки горючих копалин.

Під час підготовки до випробовування необхідно звернути увагу, що абітурієнт повинен:

знати: основні властивості та перетворення різних класів неорганічних та органічних сполук, їх значення та застосування в хімічних технологіях.

вміти: пояснювати хімічні явища, що відбуваються в лабораторії та при виробництві хімічних продуктів, поводитися з найважливішими хімічними сполуками та обладнанням; володіти основними методами синтезу, виділення та ідентифікації органічних сполук, застосовувати знання для вивчення основних перетворень неорганічних та органічних речовин у технологічних процесах.

Вступне фахове випробовування включає зміст нормативних навчальних дисциплін:

1. Загальна та неорганічна хімія.
2. Органічна хімія.
3. Вступ до спеціальності.

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Загальна та неорганічна хімія

Будова речовин. Типи хімічних зв'язків. Загальні закономірності проходження хімічних процесів. Розчини електролітів і неелектролітів. Електролітична дисоціація і гідроліз. Окисно-відновні і електрохімічні процеси. Комплексні сполуки. Основні властивості хімічних елементів та їх сполук. Роль хімії в технологічних процесах.

Рекомендована література:

1. Романова Н.В. Загальна та неорганічна хімія : Підручник / Н.В. Романова. – Київ: Ірпінь: ВТФ «Перун», 1998. –480 с.
2. Хомченко Г.П. Посібник з хімії для вступників до вузів / Г.П. Хомченко. – К.: А.С.К.: Ваклер, 2000. –480 с.
3. Хомченко І. Г. Загальна хімія / І.Г. Хомченко. –К. : Вища школа, 1993. –420с.
4. Басов В.П. Хімія : Навчальний посібник. 6-е видання / В.П. Басов, В.М. Родіонов –К.: Каравела, 2008. –320 с

2. Органічна хімія

Будова органічних сполук, хімічний зв'язок. Будова, методи добування, властивості вуглеводнів, галогенопохідних, спиртів і фенолів, простих ефірів, альдегідів і кетонів, карбонових кислот та їх похідних, гетероциклічних сполук, природних та синтетичних полімерів.

Рекомендована література:

1. Гупало О.П. Органічна хімія: Підручник / О.П. Гупало, О.П. Тушницький. –К., 2010. –431 с.
2. В.П.Черних, І.С.Гриценко, М.О.Лозинський, З.І.Коваленко. Загальний практикум з органічної хімії. Харків, вид-во НФаУ «Золоті сторінки», 2003.-591с.
3. Лекции по органической химии В.П.Черных. Учебное пособие для студентов высших учебных заведений. Харьков, изд-во НФаУ «Золотые страницы», 2003.-454 с.

3. Вступ до спеціальності

Походження та склад твердих горючих копалин. Вихідні матеріали та фактори, що сприяли утворенню кам'яного вугілля. Класифікація твердих горючих копалин. Петрографія. Макроструктура гумусового вугілля. Мікроструктура вугілля засоби досліджень макро- і мікроструктури вугілля. Хімічний склад органічних речовин вугілля. Гіпотези щодо низькомолекулярного, міцелярного та високомолекулярного складу вугілля. Загальна характеристика, склад нафти. Гіпотези про походження нафти. Класифікація нафти. Засоби переробки нафти. Характеристика фракцій нафти. Моторні палива та мастила.

Рекомендована література:

1. С.Г. Аронов Химия твердых горючих ископаемых. / С.Г. Аронов, Л.Л.Нестеренко // Харьков. Изд. Харьковского университета.- 1960.- 371 с.
2. Л.Л. Нестеренко Основы химии и физики горючих ископаемых / Л.Л. Нестеренко, Ю.В. Бирюков, В.А. Лебедев // К.: Вища школа.- 1987.- 359 с.
3. Г.И. Макарова Химическая технология твердых горючих ископаемых: / Г.И. Макарова и Г.Д. Харламповича // М.: Химия.- 1980.- 616 с.
4. И.В. Калечица Химические вещества из угля / И.В. Калечица // пер. с нем.- М.: Химия, 1980.- 616 с.
5. А.А. Кацфман Мастер коксового производства / А.А. Кацфман и др. М.: Металлургия.- 1994.- 240 с.
6. Шелдон Р.А. Химические продукты на основе синтез-газа / Шелдон Р.А. // пер.с англ. под ред. С.М. Локтева. М.: Химия.- 1987.- 248 с.
7. В.И. Саранчук Физико-химические основы переработки горючих ископаемых / В.И. Саранчук // Дон. ГТУ.- 2001.-304 с.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБОВУВАННЯ

1. Загальна та неорганічна хімія

1. Класифікація неорганічних сполук.
2. Типи хімічного зв'язку (ковалентний, іонний, металічний).
3. Швидкість хімічних реакцій і фактори, від яких вона залежить.
4. Енергетика хімічних процесів.
5. Дисперсні системи: класифікація, основні характеристики дисперсних систем.
6. Окисно-відновні реакції. Загальні поняття про окисно-відновні процеси.
7. Загальні відомості щодо основних неорганічних сполук: кислоти, луги, солі.
8. Електроліти, електролітична дисоціація. Визначення рН розчинів.
9. Загальні відомості щодо хімічних властивостей металів.
10. Корозія металів та її види. Методи захисту від корозії.

2. Органічна хімія

1. Класифікація вуглеводнів.

2. Спирти і феноли. Будова і властивості.
3. Альдегіди. Будова і властивості.
4. Карбонові кислоти. Будова і властивості.
5. Амінокислоти. Будова і властивості.
6. Естери. Твердий і рідкий жир.
7. Моноуглеводи. Класифікація, будова і властивості.
8. Дивуглеводи. Будова та властивості.
9. Поліуглеводи: класифікація, будова молекул.
10. Поняття «високомолекулярні сполуки». Властивості полімерів.
11. Реакції одержання полімерів.

3. Вступ до спеціальності

1. Дати оцінку поняттю «паливо». Види палив, значення палив у техніко-економічному стану країни.
2. Проаналізувати головні напрямки використання нафти та нафтопродуктів у хімічній промисловості
3. Обґрунтувати динаміку здобичі горючих копалин за останнє сторіччя.
4. Гіпотези про походження нафти.
5. Дати оцінку ресурсів та загальну характеристику технологічної переробки твердого пального.
6. Визначити принцип та сутність класифікації нафти.
7. Дати оцінку гіпотезам походження твердих горючих копалин.
8. Визначити фракційний склад нафти.
9. Дати оцінку вихідного матеріалу та факторам, що сприяли утворенню кам'яного вугілля.
10. Обґрунтувати значення нафтової промисловості для хімії органічного синтезу.
11. Дати оцінку класифікації твердих горючих копалин.
12. Визначити сутність гіпотези низькомолекулярного походження кам'яного вугілля.
13. Проаналізувати властивості гумітів, сапропілітів та ліптобіолітів.
14. Обґрунтувати представлення про високомолекулярний склад кам'яного вугілля.
15. Проаналізувати властивості та використання торфу та бурого вугілля.
16. Визначити сутність процесу дистиляції нафти.
17. Проаналізувати властивості кам'яного вугілля як сировини для виробництва коксу.
18. Природний газ, склад, застосування.
19. Дати оцінку (з точки зору петрографії) макроскопічній структурі гумусового вугілля.
20. Визначити фракційний склад при розгонці нафти.
21. Проаналізувати мікроструктуру вугілля. Засоби, що використовують для досліджень мікроструктури мінералів.
22. Визначити основні засоби попередньої підготовки нафти для технологічної переробки.
23. Дати оцінку сучасним уявленням про молекулярний склад кам'яного вугілля.
24. Проаналізувати основні вимоги до палив для двигунів внутрішнього згоряння.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань. Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв'язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв'язання запропонованих завдань. Розв'язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь. Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтинг ова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	відповіді на запитання можуть містити незначні неточності
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	відповіді на запитання містять певні неточності
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати практичні задачі 	– невміння використовувати теоретичні знання для розв'язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв'язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв'язувати складні практичні задачі

Рейтинг оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
60–63	E	Задовільн о	– знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв'язувати найпростіші практичні задачі	– незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач
35–59	FX	Незадовіл ьно	–	– незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв'язувати прості практичні задачі
1-34 (на комісії)	F	Незадовіл ьно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв'язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО

БІОТЕХНОЛОГІЇ ТА БІОІНЖЕНЕРІЯ (ПРОМИСЛОВА БІОТЕХНОЛОГІЯ, ФАРМАЦЕВТИЧНА БІОТЕХНОЛОГІЯ)

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі у конкурсі щодо зарахування на навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр» зі спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія» є комплексна перевірка знань вступників, які вони отримали в результаті вивчення циклу дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою та навчальними планами у відповідності з першим (бакалаврським рівнем).

Вступні випробування охоплюють нормативні та варіативні дисципліни з циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, а також дисципліни професійної підготовки студентів відповідно до освітньо-професійної програми.

Під час підготовки до випробування необхідно звернути увагу на те, що вступник повинен:

Знати: хімічні, фізичні, фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи фармацевтичних та біотехнологічних виробництв; основні розділи класичної біології; основи інженерних наук; принципи та завдання безпеки життєдіяльності; шляхи, принципи та методи фармацевтичного виробництва продукції; загальні підходи до класифікації забруднень та принципи їх біотестування; шляхи та методи знешкодження або утилізації небезпечних відходів; етичні та юридичні норми, які регулюють відношення між людьми в суспільстві та відносини людина з навколишнім середовищем; основи економічних знань, що стосуються питань економіки та організації виробництва, управління підприємствами в умовах ринкової економіки тощо.

Вміти:

– використовувати здобуті знання для вирішення практичних завдань; аналізувати соціально значимі проблеми і процеси, використовуючи методи гуманітарних і соціально-економічних наук та формуючи свідому громадянську позицію, при різних видах професійної та соціальної діяльності;

– аналізувати біотехнологічний процес та забезпечувати дотримання його технологічних параметрів на встановленому рівні; здійснювати хіміко-технологічний, біологічний та екологічний контроль виробництва та його впливу на оточуюче середовище; застосовувати методи біотестування та біоіндикації для забезпечення поточного контролю технологічного процесу; працювати із сучасними приладами та виконувати необхідні аналізи; вирішувати питання економічної доцільності технологічних та технічних рішень.

Мати навички: роботи з культурами та штамами мікроорганізмів; культивування та роботи з лабораторними тваринами, рослинами, мікроводоростями; відбору, збереження та аналізу проб продукції; використання з заданою метою відповідного лабораторного обладнання; постановки та інтерпретації стандартних біотестів на визначення токсичності; роботи з вітчизняною та зарубіжною науковою літературою; приймати сучасні управлінські рішення; вирішувати складні завдання в умовах неповної інформації, з урахуванням соціальної та етичної відповідальності за прийняті рішення.

Вступне фахове випробування включає зміст нормативних та варіативних навчальних дисциплін професійної підготовки:

1. Біохімія
2. Біологія клітини
3. Біотехнологія
4. Молекулярна біофізика

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Біохімія

Предмет і завдання біохімії. Структура різних біомолекул, які виконують функцію будівельних блоків при утворенні біологічних структур і є складовою частиною живих організмів, та механізми їх синтезу й деградації. Біохімічні реакції й особливості метаболізму багатьох органічних речовин, що входять до складу, або утворюються у тканинах організму, а саме: хімічні перетворення й біосинтез білків, нуклеїнових кислот, ліпідів, вуглеводів, роль ферментів та біологічних мембран у процесах анаболізму та катаболізму біоорганічних молекул.

2. Біологія клітини

Предмет і завдання клітинної біології. Будова клітин еукаріот і прокаріот. Основні відомості про хімічну організацію клітин. Структурні та функціональні особливості біологічних мембран. Характеристика надмембранного (глікокалікса) та підмембранного (кортикального) шару. Основні механізми транспорту низькомолекулярних сполук через плазматичну мембрану. Класифікація та загальна характеристика міжклітинних взаємодій. Фізико-хімічні властивості та хімічний склад цитоплазми та гіалоплазми. Мембранні та немембранні органели. Основні етапи клітинного циклу. Фази мітотичного циклу. Фази і стадії першого та другого поділу мейозу.

3. Біотехнологія

Основні типи підприємств біотехнологічної галузі. Основні групи продуктів біосинтезу та продуцентів біологічно активних сполук. Основні вимоги до промислових та промислово-перспективних продуцентів, критерії їх вибору. Способи культивування клітин мікроорганізмів, в лабораторних та промислових умовах. Вимоги GMP до виробництва біотехнологічної продукції, приміщень, персоналу, нормативно-технічної документації. Способи підтримання асептичних умов. Методи підготовки повітря для технологічного процесу. Типові технологічні схеми отримання мікробних мас різного призначення. Традиційні біотехнології мікробних мас та первинних метаболітів клітини (харчові органічні кислоти, хлібопекарські та кормові дріжджі, бродильні виробництва: пиво та пивоварний солод, спирт, вино, квас; твердий сир та кисломолочні продукти). Контроль виробництва, точки контролю технологічного процесу. Основні характеристики забруднень промислових стоків, очистка стічних вод та викидів підприємств біотехнологічної галузі.

4. Молекулярна біофізика

Основи молекулярної біофізики. Механізми ферментативних процесів. Каталіз та біокаталіз. Специфіка ферментативних реакцій. Кінетика ферментативних реакцій. Основи формальної кінетики. Стаціонарна кінетика Міхаеліса-Ментен. Регуляція швидкостей ферментативних реакцій. Ферментативна кінетика в особливих випадках.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ:

1. Біохімія

1. Сформулюйте поняття про метаболізм. Сформулюйте основні відомості про енергетичний обмін. Наведіть механізм аеробного окиснення в мітохондріях.
2. Перелічіть та поясніть етапи циклу трикарбонних кислот та гліоксилатного циклу. Яка біологічна роль циклу Кребса? Дайте характеристику головних компонентів дихального ланцюга. Які функції вони виконують у тканинному диханні?
3. Яка будова та функції АТФ-синтази? Яка її роль в окислювальному фосфорилуванні. Що називається фотосинтезом? Перелічіть та поясніть етапи фотосинтезу. Сформулюйте основні відомості про фотосистеми.
4. Які будова, функції та основні представники вуглеводів? Наведіть схему ланцюгу переносу електронів. З яких етапів складається фотосинтетична фіксація вуглецю?
5. Сформулюйте основні відомості про водорозчинні та жиророзчинні вітаміни. Який метаболічний процес називається гліколізом? Наведіть етапи гліколізу. Які ферменти та

коферменти приймають участь в окислювальному декарбокسيلюванні пірувату та які їх функції?

6. Охарактеризуйте будову, функції та основних представників моносахаридів? Наведіть етапи повного аеробного окиснення глюкози.

7. Яка біологічна роль пентозофосфатного шляху окиснення глюкози? Які процеси відбуваються на стадіях пентозофосфатного шляху окиснення глюкози? У чому схожість та відмінність механізму синтезу глюкози у тваринних та рослинних організмах.

8. Сформулюйте основні відомості про ферменти. Дайте визначення ферменту, субстрату, коферменту, холоферменту та простетичної групи. Наведіть приклади систем перенесення НАДН з цитозолу в мітохондрії? Охарактеризуйте етапи робочого циклу малат-аспартатного шатлу.

9. Які будова, функції та основні представники полісахаридів? Наведіть механізм метаболізму полісахаридів на прикладі глікогену та крохмалю.

10. Які будова, функції та основні представники ліпідів? З яких етапів складається та при яких умовах відбувається перетравлення екзогенних ліпідів? Охарактеризуйте етапи та біохімічні особливості біосинтезу триацилгліцеролів та фосфоліпідів.

11. Що називається липопротеїнами? Які існують класи липопротеїнів? Сформулюйте основні відомості про аполіпротеїни. Які функції виконують аполіпротеїни у транспорті ліпідів липопротеїнами?

12. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості молекул вищих жирних кислот. Опишіть механізм β -окиснення насичених жирних кислот на прикладі пальмітоїл-СоА. Які ви знаєте особливості окиснення жирних кислот з непарним числом вуглеців та ненасичених жирних кислот?

13. Що називається кетоновими тілами? Наведіть механізм синтезу кетонових тіл. У чому схожість та відмінність процесів окиснення жирних кислот в пероксисомах та в мітохондріях?

14. У чому схожість та відмінність процесів біосинтезу насичених та ненасичених жирних кислот. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості стеринів та стеридів. Охарактеризуйте обмін стеринів.

15. Охарактеризуйте особливості будови біомембран та їх функції. Які існують механізми транспорту речовин через біомембрани. З яких стадій складається перекисне окиснення ліпідів? Які процеси відбуваються на цих стадіях?

16. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості молекул білків. Які процеси відбуваються на стадіях білкового фолдінгу? Опишіть механізм перетравлення екзогенних білків в організмі тварин. Які ферменти приймають участь у перетравленні екзогенних білків?

17. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості молекул амінокислот. Як відбувається синтез амінокислот? Наведіть загальні шляхи метаболізму амінокислот. Надайте характеристику шляхів внутрішньоклітинного розпаду білків.

18. У яких метаболічних процесах утворюється аміак? Як відбувається знешкодження аміаку в організмах? Охарактеризуйте мікроорганізми, що здатні до фіксації атмосферного азоту. Яким чином і за участі яких ферментів відбувається цей процес?

19. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості нуклеїнових кислот. Опишіть структуру молекули ДНК. Як відбувається синтез ДНК (реплікація)? Охарактеризуйте механізми репарації ДНК.

20. Що називається первинною структурою нуклеїнових кислот? Охарактеризуйте особливості будови, функції та види РНК. Як відбувається синтез РНК (транскрипція)?

21. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості білків. Які фактори впливають на денатурацію та ренатурацію білків? Який механізм цих процесів? З яких стадій складається біосинтез білка? На яких етапах здійснюється регуляція біосинтезу білка?

22. Сформулюйте основні структурні та біохімічні особливості ферментів? У чому відмінність ферментативних реакцій та не ферментативних? Що називається активним центром ферменту? Сформулюйте специфічні особливості фермент-субстратного комплексу. Охарактеризуйте механізми регуляції активності ферментів? Опишіть взаємозв'язок шляхів метаболізму та їх регуляцію.

23. Охарактеризуйте основні функції гормонів? Як відбувається нейроендокринна регуляція метаболізму гормонами? Наведіть механізм дії гормонів, що взаємодіють з внутрішньоклітинними рецепторами.

24. Наведіть механізм дії гормонів, що зв'язуються з мембранними рецепторами. Як здійснюється регуляція утворення і секреції гормонів у тварин? У чому полягає механізм регуляторного дії адреналіну?

25. Опишіть механізм регуляторного дії гормонів, ефекторним білком яких є фосфоліпаза С. Який механізм регуляторної дії інсуліну? Що називається фітогормонами? Які існують групи гормонів рослин? Які їх метаболічні ефекти?

2. Біологія клітини

1. Сформулюйте предмет і завдання клітинної біології, її значення в системі біологічних наук. Перелічіть та поясніть основні положення клітинної теорії на сучасному етапі розвитку науки.

2. У чому схожість та відмінність загального плану будови клітин еукаріот і прокаріот? Які існують неклітинні структури, як похідні клітин. Поясніть взаємозв'язок форми і розмірів клітин з їх функціональною спеціалізацією?

3. Сформулюйте основні відомості про хімічну організацію клітин. Яким чином здійснюється розподіл органічних речовин та води в клітині? Яка структура та функції у наступних включень цитоплазми: білки, полісахариди, ліпіди, кристалічні включення клітин рослин? Поясніть значення цитоплазматичних включень в метаболізмі як клітин, так і організму в цілому.

4. Які структурні та функціональні особливості біологічних мембран, дозволяють стверджувати, що біомембрани є основою будови клітини? Сформулюйте та поясніть морфологічні та хімічні властивості біологічної мембрани. Що зветься компартменталізацією клітини і яке її функціональне значення?

5. Дайте характеристику надмембранного (глікокалікса) та підмембранного (кортикального) шару. Яка їх морфологічна характеристика та механізми бар'єрної, рецепторної і транспортної функцій? Який взаємозв'язок плазматичної мембрани над- та підмембранного шарів клітинної оболонки в процесі функціонування. Наведіть структурні та хімічні механізми взаємодії клітин.

6. Перелічіть та поясніть основні механізми транспорту низькомолекулярних сполук через плазматичну мембрану? Охарактеризуйте механізм трансмембранного переносу високомолекулярних сполук. Яке значення мають клатрін та кавеолін в механізмах трансмембранного перенесення?

7. Наведіть класифікацію та загальну характеристику міжклітинних взаємодій. Дайте характеристику наступним міжклітинним з'єднанням (контактам): прості контакти, з'єднання типу замка, щільні з'єднання, десмосоми, щілиновидні контакти (нексус), синаптичні з'єднання (синапси).

8. Охарактеризуйте фізико-хімічні властивості та хімічний склад цитоплазми? Що таке гіалоплазма? Яку участь в клітинному метаболізмі приймає цитоплазма та гіалоплазма? Які структурні та функціональні особливості притаманні цитоскелету? Охарактеризуйте будову та хімічний склад наступних компонентів цитоскелету: мікротрубочок, мікрофіламентів, проміжних філаментів.

9. Сформулюйте основні відомості про органели. Перелічіть та охарактеризуйте мембранні та немембранні органели. Дайте визначення наступним органелам спеціального значення: міофібрили, мікроросинки, війки, джгутики та пластиди.

10. Які структурні та функціональні особливості притаманні ендоплазматичному ретикулуму? Охарактеризуйте будову та функції гранулярного та гладкого ендоплазматичного ретикулуму? Сформулюйте та поясніть особливості їх будови в залежності від специфіки метаболічних процесів в клітині?
11. Сформулюйте структурні та функціональні особливості комплексу Гольджі (пластинчастого комплексу). Яка його роль у виконанні залозистими клітинами секреторної функції та в хімічній посттрансляційній модифікації білків?
12. Сформулюйте основні принципи котрансляційного транспорту розчинних білків. Який існує механізм транспорту нерозчинних (мембранних) білків? Поясніть механізм транспорту між ендоплазматичним ретикулумом та апаратом Гольджі.
13. Охарактеризуйте будову, хімічний склад та функції лізосом. Сформулюйте поняття про первинні та вторинні лізосоми, про аутофагосоми та гетерофагосоми.
14. Сформулюйте основні відомості про вакуолярну систему клітини. Які структурні та функціональні особливості притаманні рослинним вакуолям? Охарактеризуйте будову, хімічний склад та функції пероксисом?
15. Сформулюйте основні відомості про будову та функції мітохондрії. У чому схожість та відмінність ДНК мітохондрій та ядерної ДНК?
16. Які існують особливості мітохондріального апарату в клітинах з різним рівнем біоенергетичних процесів? Наведіть основні положення теорії ендосімбіотичного походження мітохондрій.
17. Сформулюйте основні відомості про будову, функції та хімічний склад рибосом. Що зветься полісомою? Яка роль вільних та пов'язаних з мембранами ендоплазматичного ретикулуму рибосом в біосинтезі клітинних білків?
18. Перелічіть всі етапи центріолярного та центросомного циклів. Які існують варіанти відтворення центріоль, охарактеризуйте їх структуру та поведінку в клітинному циклі.
19. Сформулюйте основні відомості про будову та функції ядра клітини. Охарактеризуйте загальний план будови інтерфазних ядер? Наведіть фізико-хімічні властивості та хімічний склад каріоплазми (нуклеоплазми). Яке її значення в життєдіяльності ядра?
20. Сформулюйте основні відомості про будову і функції каріолемми. Яка будова та функції периферичної щільної пластинки (ламіни)? Охарактеризуйте будову, хімічний склад та функції ядерних порових комплексів.
21. Охарактеризуйте будову, хімічний склад та функції хроматину. Наведіть класифікацію хроматину. Дайте визначення поняттям: хроматинові фібрили, періхроматинові фібрили, періхроматинові та інтерхроматинові гранули. Яке їх значення в життєдіяльності клітини?
22. Охарактеризуйте розмір та склад ДНК хроматину. Наведіть механізм компактизації хроматинових фібрил. Сформулюйте функціональні властивості гістонових та негістонових білків, та особливості їх місцезнаходження в ядрі?
23. Сформулюйте основні відомості про ядерцеві організатори. Охарактеризуйте будову та функції рРНК. Охарактеризуйте будову та механізми функціонування генів рРНК.
24. Сформулюйте основні відомості про нуклеосоми. Що називається деконденсованим та конденсованим хроматином. Який рівень участі нуклеосом в синтетичних процесах? Яка функція нуклеосом при реплікації та транскрипції?
25. Перелічіть та поясніть основні етапи клітинного циклу для клітин, що зберегли або втратили здатність до поділу.
26. Дайте морфофункціональну характеристику процесів росту та диференціювання, періоду активного функціонування, старіння та загибелі клітин. Сформулюйте визначення апоптозу та поясніть його біологічне значення.
27. Перелічіть фази мітотичного циклу. Яке його біологічне значення? Які перетворення структурних компонентів клітини відбуваються на різних етапах мітозу? Яка роль клітинного центру в мітотичному діленні клітин?

28. Поясніть морфологію мітотичних хромосом. Наведіть та охарактеризуйте всі етапи хромосомного циклу. Як розташовані хромосоми в інтерфазних ядрах? Що називається каріотипом, його значення в систематиці тварин і рослин?
29. Перелічіть та охарактеризуйте фази і стадії першого та другого поділу мейозу. Які характерні риси профазы редукційного поділу, а саме, кон'югації та кросинговеру? Яка роль кросинговеру в індивідуальній мінливості організмів?
30. Що називається зиготним та гаметним мейозом? У чому схожість та відмінність етапів сперматогенезу та оогенезу? Які принципові відмінності поведінки хромосом при мейозі та мітозі?

3. Біотехнологія

1. Дати характеристику етилового спирту з харчової сировини, як продукту спиртової промисловості, у відповідності до діючої нормативної документації.
2. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему виробництва спирту етилового ректифікованого з крохмалевмісної сировини.
3. Порівняти біотехнології спирту етилового ректифікованого з крохмалевмісної та цукревісної сировини.
4. Скласти та проаналізувати схему технохімічного та мікробіологічного контролю виробництва спирту етилового ректифікованого з крохмалевмісної сировини.
5. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему виробництва житнього ферментованого солоду.
6. Дати характеристику готовим формам хлібопекарних дріжджів.
7. Порівняти способи освітлення меляси – сировини, що використовується при виробництві хлібопекарних дріжджів.
8. Порівняти апаратурне оформлення біотехнологій пресованих та сушених хлібопекарних дріжджів.
9. Охарактеризувати сировину та матеріали, що використовують в біотехнології пива.
10. Порівняти апаратурне оформлення біотехнології пива, що вироблене за класичним способом та з використанням циліндроконічних бродильних апаратів.
11. Охарактеризувати сировину та матеріали, що використовують в біотехнології квасів.
12. Визначити основні побічні продукти виробництва квасів.
13. Порівняти способи отримання квасного суслу.
14. Порівняйте біотехнології квасів при використанні бродильних, бродильно-купажних та циліндроконічних бродильних апаратів.
15. Дати поняття та класифікацію виноробної продукції.
16. Визначити основні побічні продукти виробництва вин.
17. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему виробництва виноматеріалів, що використовуються в біотехнології білих столових вин.
18. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему виробництва виноматеріалів, що використовуються в біотехнології червоних столових вин.
19. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему виробництва вина з виноматеріалів (вторинне виноробство).
20. Визначити особливості біотехнології ігристих вин.
21. Визначити особливості біотехнології коньяків.
22. Визначити в групі молочних продуктів такі продукти, що можна отримати біотехнологічним способом, і дати їх характеристику.
23. Дати характеристику основним побічним продуктам виробництва масла та сирів.
24. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему біотехнології кисломолочних продуктів резервуарним способом.
25. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему біотехнології кисломолочних продуктів термостатним способом.
26. Порівняти традиційний та роздільний способи виробництва сиру кисломолочного.

27. Порівняти біотехнології кислоторшккового масла з використанням методів збивання вершків у масловиготовлювачах та перетворення високожирних вершків в маслоутворювачах.
28. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему біотехнології молочної кислоти.
29. Проаналізувати процес та представити принципову блок-схему біотехнології оцту.
30. Порівняти біотехнологічні методи отримання амінокислот.
31. Основні вимоги процесу культивування мікроорганізмів при виробництві біотехнологічних продуктів.
32. Охарактеризуйте основні вимоги до виробництва біотехнологічної продукції в умовах GMP.
33. Охарактеризуйте основні вимоги до приміщень та обладнання біотехнологічної продукції в умовах GMP.
34. Охарактеризуйте основні вимоги до персоналу виробництва біотехнологічної продукції в умовах GMP.
35. Охарактеризуйте основні вимоги до нормативно-технічної документації для біотехнологічної продукції в умовах GMP.
36. Методи гель-фільтрації та мембранної ультрафільтрації при виробництві продуктів фармацевтичної біотехнології. Навести приклади.
37. Охарактеризуйте основні особливості технології сучасних біотехнологічних виробництв вітамінів.
38. Лабораторний контроль якості препаратів на основі пробіотичних штамів бактерій.
39. Моноклональні антитіла. Характеристика та основні принципи розробки та виробництва.
40. Охарактеризуйте умови та вимоги проведення стерилізуючої фільтрації у фармацевтичній біотехнології.
41. Охарактеризуйте основні хроматографічні методи які застосовуються у фармацевтичній імунобіотехнології. Привести приклади технологій (іонно-обмінна, афінна, ексклюзійна).
42. Охарактеризуйте основні вимоги до контролю якості бактеріальних вакцин на прикладі анатоксинів.
43. Наведіть схему виробництва пробіотиків на прикладі біфідобактерій. Принципи дії рекомбінантних пробіотичних штамів.
44. Проаналізуйте основні вимоги до культуральних середовищ для вирощування вірусів і культури клітин – продуцентів біотехнологічних препаратів.
45. Охарактеризуйте основні фактори, що впливають на розмноження рекомбінантних мікроорганізмів.
46. Охарактеризуйте біотехнологічний процес та складіть узагальнену схему мікробіологічного отримання препаратів ферментів.
47. Охарактеризуйте вимоги до поживних середовищ при виробництві біотехнологічних препаратів.
48. Проаналізуйте причини нестабільності рекомбінантних продуктів. Наведіть приклади рекомбінантних препаратів.
49. Призначення та принципи системи лабораторного контролю якості продукції фармацевтичної біотехнології.
50. Ферментаційне устаткування, типи ферментерів, їх оснащення, контроль процесу культивування.
51. Визначити доцільність використання мікроносіїв для виробництва біологічно активних речовин на культурі клітин при виробництві вірусних вакцин.
52. Гібридоми. Одержання, характеристика та використання.
53. Методи введення генетичного матеріалу до клітки.
54. Охарактеризуйте устаткування для концентрації біологічно активних речовин.

55. Характеристика інсулінів. Надати основні стадії виробництва генно-інженерного інсуліну.
56. Описати схему виробництва противірусного препарату – інтерферону лейкоцитарного та привести методи контролю якості.
57. Плазмід, їх видалення та використання у фармацевтичній біотехнології.
58. Охарактеризуйте вимоги до тварин при виробництві та контролю продуктів фармацевтичної біотехнології. Наведіть приклади контролю якості препаратів на тваринах.
59. Які задачі може вирішувати генетична інженерія. Який зв'язок існує між генетичною інженерією та біотехнологією?
60. Проаналізувати переваги ліпосомальних препаратів у порівнянні з вільними формами лікарських засобів.

4. Молекулярна біофізика

ЗАДАЧІ

1. Для випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-2}]{k_2} E + P$, в якій врахована зворотна реакція між ферментом E та продуктом P , показати, що за стаціонарних умов вираз для швидкості зміни концентрації продукту має вигляд

$$w = \frac{(k_1 k_2 [S] - k_{-1} k_{-2} [P])[E]_0}{k_{-1} + k_2 + k_1 [S] + k_{-2} [P]}$$

де $[S]$ – концентрація субстрату; k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2} – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ – початкова концентрація ферменту.

2. Для випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightarrow{k_2} E + P$, в якій врахована зворотна реакція між ферментом E та продуктом P , показати, що за стаціонарних умов в початковий момент часу, коли продукт реакції практично відсутній в системі, вираз для швидкості зміни концентрації продукту має вигляд

$$w = \frac{k_1 k_2 [S][E]_0}{k_{-1} + k_2 + k_1 [S]}$$

де $[S]$ – концентрація субстрату; k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2} – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ – початкова концентрація ферменту.

3. З порівняння із моделлю Міхаеліса-Ментен ($E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightarrow{k_2} E + P$) показати, яким чином у випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-2}]{k_2} E + P$ (в якій врахована

зворотна реакція між ферментом E та продуктом P) часткове зворотне перетворення продукту реакції в субстрат S зменшує швидкість утворення продукту $w = \frac{d[P]}{dt}$.

4. Для випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-3}]{k_3} EP \xrightarrow{k_2} E + P$, в якій природа фермент-субстратного комплексу змінюється в ході реакції, показати, що за стаціонарних умов швидкість зміни концентрації продукту P має вигляд

$$w = \frac{k_3 k_2 k_1 [E]_0 [S]}{k_{-1} k_{-3} + k_{-1} k_2 + k_3 k_2 + [S] k_1 (k_3 + k_{-3} + k_2)},$$

де $[S]$ – концентрація субстрату; $k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2}, k_3, k_{-3}$ – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ – початкова концентрація ферменту.

5. Для випадку мультисубстратних ферментативних реакцій з утворенням потрійних комплексів, вираз для швидкості утворення продукту яких має вигляд

$$w = \frac{V[A][B]}{C_0 + C_1[A] + C_2[B] + [A][B]},$$

показати, що в наближенні Лайнуівера-Берка відносно субстрату A для набору різних постійних концентрацій $[B] = \text{const}$ збільшення концентрації субстрату B в ряду $[B_1] < [B_2] < [B_3] < [B_4]$ буде призводити одночасно і до зміщення прямих Лайнуівера-Берка вниз по осі $\frac{1}{w}$, і до зменшення кута їх нахилу.

6. Для випадку мультисубстратних ферментативних реакцій з утворенням трійних комплексів, вираз для швидкості утворення продукту яких має вигляд

$$w = \frac{V[A][B]}{C_0 + C_1[A] + C_2[B] + [A][B]},$$

показати, що для набору різних постійних концентрацій $[B] = \text{const}$, прямі Лайнуівера-Берка відносно субстрату A перетинаються при значенні $\frac{1}{[A]} = -\frac{C_1}{C_0}$. Тут C_0, C_1, C_2, V – константи.

7. Для випадку мультисубстратних ферментативних реакцій з утворенням потрійних комплексів, вираз для швидкості утворення продукту яких має вигляд

$$w = \frac{V[A][B]}{C_0 + C_1[A] + C_2[B] + [A][B]},$$

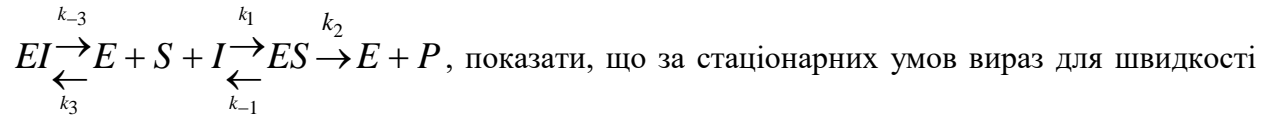
показати, що для набору різних постійних концентрацій $[B] = \text{const}$, прямі Лайнуівера-Берка відносно субстрату A перетинаються при значенні $\frac{1}{w} = \frac{1}{V} - \frac{C_1 C_2}{V C_0}$. Тут C_0, C_1, C_2, V – константи.

8. Для випадку мультисубстратних ферментативних реакцій типу "пінг-понг",

$$\text{вираз для швидкості утворення продукту яких має вигляд } w = \frac{V[A][B]}{C_1[A] + C_2[B] + [A][B]},$$

показати, що для набору різних постійних концентрацій $[B] = \text{const}$, прями Лайнуівера-Берка відносно субстрату A паралельні одна одній. Тут C_1, C_2, V – константи.

9. Для випадку конкурентного інгібування ферментативної реакції



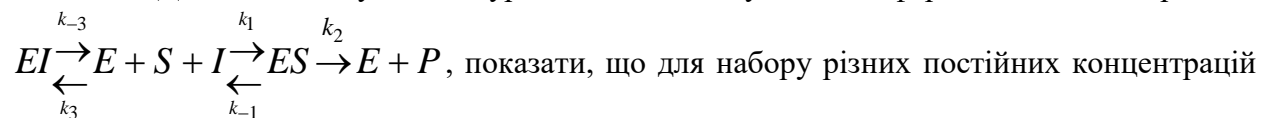
зміни концентрації продукту має вигляд

$$w = \frac{w_{\max} K_I [S]}{K_I [S] + K_S [I] + K_I K_S},$$

де $K_S = \frac{k_{-1} + k_2}{k_1}$ та $K_I = \frac{k_{-3}}{k_3}$ – константи дисоціації комплексів ES та EI ,

відповідно; $w_{\max} = k_2 [E]_0$; $k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2}, k_3, k_{-3}$ – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ – початкова концентрація ферменту.

10. Для випадку конкурентного інгібування ферментативної реакції



інгібітору $[I] = \text{const}$ при зростанні концентрації інгібітору в ряду $[I_1] < [I_2] < [I_3] < [I_4]$ зміна залежності Лайнуівера-Берка відносно $[S]$ полягає в збільшенні кута нахилу прямих при незмінній величині відрізка, що відсікається на осі ординат.

11. Для випадку неконкурентного інгібування ферментативної реакції показати, що за стаціонарних умов вираз для швидкості зміни концентрації продукту має вигляд

$$w = \frac{w_{\max} [S]}{K_S + [S] + \frac{K_S [I]}{K_I} + \frac{[I][S]}{K_I}},$$

де $K_I = \frac{[E][I]}{[EI]}$ та $K_S = \frac{[E][S]}{[ES]}$ – константи дисоціації комплексів фермент-інгібітор та

фермент-субстрат, відповідно; $[I]$ та $[S]$ – концентрації інгібітору та субстрату, відповідно.

12. Для випадку неконкурентного інгібування ферментативної реакції, вираз для

швидкості утворення продукту якої має вигляд $w = \frac{w_{\max} [S]}{K_S + [S] + \frac{K_S [I]}{K_I} + \frac{[I][S]}{K_I}}$ (де

$K_I = \frac{[E][I]}{[EI]}$ та $K_S = \frac{[E][S]}{[ES]}$ – константи дисоціації комплексів фермент-інгібітор та

фермент-субстрат, відповідно; $[I]$ та $[S]$ – концентрації інгібітору та субстрату,

відповідно), показати, що для набору різних постійних концентрацій інгібітору $[I] = \text{const}$ при зростанні концентрації інгібітору в ряду $[I_1] < [I_2] < [I_3] < [I_4]$ зміна залежності Лайнуівера-Берка відносно $[S]$ полягає в збільшенні кута нахилу прямих при незмінній величині відрізка, що відсікається на осі абсцис.

13. Для випадку неконкурентного інгібування ферментативної реакції, вираз для швидкості утворення продукту якої має вигляд $w = \frac{w_{\max}[S]}{K_S + [S] + \frac{K_S[I]}{K_I} + \frac{[I][S]}{K_I}}$ (де

$K_I = \frac{[E][I]}{[EI]}$ та $K_S = \frac{[E][S]}{[ES]}$ – константи дисоціації комплексів фермент-інгібітор та фермент-субстрат, відповідно; $[I]$ та $[S]$ – концентрації інгібітору та субстрату, відповідно), показати, як методом Діксона визначити значення константи $K_I = \frac{[E][I]}{[EI]}$

дисоціації комплексу EI .

14. Для випадку конкурентного інгібування ферментативної реакції, вираз для швидкості утворення продукту якої має вигляд $w = \frac{w_{\max}K_I[S]}{K_I[S] + K_S[I] + K_IK_S}$ (де

$K_I = \frac{[E][I]}{[EI]}$ та $K_S = \frac{[E][S]}{[ES]}$ – константи дисоціації комплексів фермент-інгібітор та фермент-субстрат, відповідно; $[I]$ та $[S]$ – концентрації інгібітору та субстрату, відповідно), показати, як методом Діксона визначити значення константи $K_I = \frac{[E][I]}{[EI]}$

дисоціації комплексу EI .

15. Для випадку залежності ферментативної активності ферменту від рН $\text{EH}_2^{2+} \xrightleftharpoons{K_1} \text{EH}^+ \xrightleftharpoons{K_2} \text{E}$, в якій тільки форма EH^+ є каталітично активною, показати, що залежність активності ферменту від рН описується рівнянням

$$w_{\max} = \frac{w_{\max}^0 K_1 [H^+]}{K_1 K_2 + K_1 [H^+] + [H^+]^2},$$

де $K_1 = \frac{[\text{EH}^+][H^+]}{[\text{EH}_2^{2+}]}$ та $K_2 = \frac{[E][H^+]}{[\text{EH}^+]}$ – константи дисоціації протону з двократно та

однократно протонизованого ферменту, відповідно; $[H^+]$ – концентрація протонів в системі; w_{\max}^0 – максимальна швидкість ферментативної реакції, яка б спостерігалась, якщо би увесь фермент знаходився в активній формі EH^+ .

16. Для випадку залежності ферментативної активності ферменту від рН $\text{EH}_2^{2+} \xrightleftharpoons{K_1} \text{EH}^+ \xrightleftharpoons{K_2} \text{E}$, в якій тільки форма EH^+ є каталітично активною, та залежність

активності ферменту від рН описується рівнянням $w_{\max} = \frac{w_{\max}^0 K_1 [H^+]}{K_1 K_2 + K_1 [H^+] + [H^+]^2}$ (де

$$K_1 = \frac{[EH^+][H^+]}{[EH_2^{2+}]} \text{ та } K_2 = \frac{[E][H^+]}{[EH^+]}$$

– константи дисоціації протону з двократно та однократно протонованого ферменту, відповідно; $[H^+]$ – концентрація протонів в системі; w_{\max}^0 – максимальна швидкість ферментативної реакції, яка б спостерігалась, якщо би увесь фермент знаходився в активній формі EH^+) показати, що максимум кривої знаходиться при $[H^+]_{\text{оптум}} = \sqrt{K_1 K_2}$.

17. Для випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-2}]{k_2} E + P$ при великому

надлишку субстрату ($[S]_0 \gg [E]_0$) $[S] \approx [S]_0$ та невеликій глибині реакції ($[P] \approx 0$) показати, що в передстаціонарному режимі залежність концентрації фермент-субстратного комплексу від часу описується виразом

$$[ES] = \frac{[E]_0 [S]_0}{K_M + [S]_0} (1 - \exp\{-k_1 ([S]_0 + K_M) \cdot t\}),$$

де K_M – константа Міхаеліса; k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2} – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ та $[S]_0$ – початкові концентрації ферменту та субстрату, відповідно.

18. Для випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-2}]{k_2} E + P$ при великому

надлишку субстрату ($[S]_0 \gg [E]_0$) $[S] \approx [S]_0$ та невеликій глибині реакції ($[P] \approx 0$) показати, що в передстаціонарному режимі, при $[S]_0 \gg K_M$, залежність концентрації фермент-субстратного комплексу від часу описується виразом

$$[ES] = [E]_0 (1 - \exp\{-k_1 [S]_0 \cdot t\}),$$

тут K_M – константа Міхаеліса; k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2} – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ та $[S]_0$ – початкові концентрації ферменту та субстрату, відповідно.

19. Для випадку ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-2}]{k_2} E + P$ при великому

надлишку субстрату ($[S]_0 \gg [E]_0$) $[S] \approx [S]_0$ та невеликій глибині реакції ($[P] \approx 0$) показати, що в передстаціонарному режимі, при $[S]_0 \gg K_M$, залежність концентрації фермент-субстратного комплексу від часу описується виразом

$$[ES] = \frac{[E]_0[S]_0}{K_M} (1 - \exp\{-k_1 K_M \cdot t\}),$$

тут K_M – константа Міхаеліса; k_1, k_{-1}, k_2, k_{-2} – константи швидкостей відповідних реакцій; $[E]_0$ та $[S]_0$ – початкові концентрації ферменту та субстрату, відповідно.

20. Для випадку нестационарної ферментативної реакції $E + S \xrightleftharpoons[k_{-1}]{k_1} ES \xrightleftharpoons[k_{-2}]{k_2} E + P$ при

великому надлишку субстрату ($[S]_0 \gg [E]_0$) $[S] \approx [S]_0$ та невеликій глибині реакції ($[P] \approx 0$) показати, як з кінетики накопичення

$$[ES] = \frac{[E]_0[S]_0}{K_M + [S]_0} (1 - \exp\{-k_1([S]_0 + K_M) \cdot t\})$$
 фермент-субстратного комплексу

визначити константу швидкості k_1 та суму констант швидкостей $(k_{-1} + k_2)$.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Филиппович Ю.Б. Основы биохимии. / Ю.Б. Филиппович – М. : Изд-во "Агар", 1999. – 512 с.
2. Ченцов. Ю. С. Введение в клеточную биологию / Ю.С. Ченцов. – М.: Академкнига, 2004. – 495 с.
3. Габибов М.М. Словарь по общей цитологии : учеб.-метод. пособие / М.М. Габибов, Л.М. Ортабаева. – М-во образования и науки РФ, Дагест. гос. ун-т. – Махачкала : ИПЦ ДГУ, 2005. – 23 с.
4. Бирюков, В.В. Основы промышленной биотехнологии / В.В. Бирюков. – М. КолосС, 2004.
5. Клещев Н.Ф. Бенько М.П. Общая промышленная биотехнология: технология бродильных производств. Учебное пособие. Х: НТУ «ХПП», 2007 – 197с.
6. Ковалевский, К. А. Технология бродильных производств : учебное пособие [Текст] / К. А. Ковалевский. – Киев : Фирма «ИНКОС». – 2004. – 340 с.
7. Крусь, Г. Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст] / Г. Н. Крусь, А. Г.Храмцов, Л. В.Волокитина. – С-Пб. : Торг. дом ГИОРД, 2004. – 455 с.
8. Гудков А.В. Сыроделие: Технологические, биологические и физико-химические аспекты. – М: 2003 – 799с
9. Грачева И.М., Кривова А.Ю. Технология ферментных препаратов. – 3-е изд., перераб. и доп. М.: Изд-во «Элевар», 2000. – 512 с.
10. Краснопольский Ю.М. Фармацевтическая биотехнология: Производство биологически активных веществ: в 2-х частях Часть 1.: Учебное пособие / Ю.М. Краснопольский, Н.Ф. Клещев. – Харьков, НТУ «ХПИ», 2012. – 304 с.
11. Краснопольский Ю.М. Фармацевтическая биотехнология: Производство биологически активных веществ: в 2-х частях. Часть 2.: Учебное пособие / Ю.М. Краснопольский. – Харьков, НТУ «ХПИ», 2013. – 191 с.
12. Краснопольский Ю.М. Фармацевтическая биотехнология: Технология производства иммунобиологических препаратов: Учебное пособие / Ю.М. Краснопольский, М.И. Борщевская. – Харьков, НТУ «ХПИ», 2009. – 352с.
13. Галынкин В.А. Фармацевтическая микробиология. / В.А. Галынкин, В.А. Заикина, В.И. Кочеровец, Т.С. Потехина М.: Арнебия. 2003. – 252 с.

14. Глик Б. Молекулярная биотехнология. Принципы и применение / Б. Глик, Дж. Пастернак – М. Мир, 2002. – 590 с.
15. Державна фармакопея України. Второе издание. – Харьков, 2015. – 530 с.
16. Мартынов А.В. Конструювання рекомбінантних ліпосомальних вакцин / А.В. Мартинов, Е.А. Романова, Б.С. Фарбер. – Харків: Планета-Прінт, 2014. –137 с.
17. Прищеп Т.П. Основы фармацевтической биотехнологии / Т.П. Прищеп, В.С. Чучалин, К.Л. Зайков, Л.К. Михалева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2006. –252 с.
18. Огурцов А.Н. Ферментативный катализ: Учебное пособие / А.Н. Огурцов. – Харьков, НТУ «ХПИ», 2010. – 304 с.
19. Огурцов А.Н. Молекулярная биофизика и ферментативный катализ: Учебное пособие / А.Н. Огурцов. – Харьков, НТУ «ХПИ», 2011. – 400 с.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань.

Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв'язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв'язання запропонованих завдань. Розв'язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь.

Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання можуть містити незначні неточності</p>
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання містять певні неточності</p>
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння використовувати теоретичні знання для розв'язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв'язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв'язувати складні практичні задачі
60–63	E	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв'язувати найпростіші практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
35–59	FX	Незадовільно	–	– незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв'язувати прості практичні задачі
1-34 (на комісії)	F	Незадовільно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв'язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії

Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО

ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРІВ, ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ ТА ВИНОРОБСТВА

БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА «ТЕХНОЛОГІЇ ЖИРІВ, ЖИРОЗАМІННИКІВ І ЕФІРНИХ МАСЕЛ»

АНОТАЦІЯ

Метою фахового випробування абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання підготовки другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології», блоку дисциплін «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» є з'ясування рівня систематизації та узагальнення теоретичних знань та практичних навиків самостійної роботи для розв'язання конкретних виробничо-господарських та виробничо-наукових завдань, які входять в коло питань фахівця для отримання ступеня «магістр».

Фахівці з харчових технологій повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на підприємствах харчової промисловості та виконувати зазначену професійну роботу згідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010, а саме як: професіонали в галузі харчових технологій; майстер дослідної установи, начальник (завідувач) виробничої лабораторії, начальник проектно-конструкторського відділу; головний технолог проекту, завідувач (начальник) відділу (науково-дослідного, проектного), завідувач відділу (бюро) оформлення проектних матеріалів, завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва), завідувач філії лабораторії, начальник дослідної роботи, начальник лабораторії (науково-дослідної, дослідної), начальник сектора (науково-дослідного, конструкторського), начальник центральної заводської лабораторії, начальник цеху дослідного виробництва, науковий співробітник (харчові технології), інженер-хімік, інженер-лаборант, інженер-технолог, викладач вищого навчального закладу, викладач професійного навчально-виховного закладу.

Вимоги до вступних випробувань базуються на нормативних формах державної атестації осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах. На вступні випробування вноситься система компетентностей, що зазначені в «Освітньо-професійній програмі» підготовки бакалавра.

Вступник на спеціальність повинен:

знати: фізичні, хімічні, фізико-хімічні, мікробіологічні основи технологічних процесів харчових виробництв; основи інженерних питань, що вивчаються в курсах прикладної механіки, теплотехніки, електротехніки, автоматизації виробництв, інженерної графіки; питання екології та безпеки життєдіяльності, керуватись їх вимогами у практичній діяльності; основи економічних знань: економіки харчових виробництв, організації виробництва, управління підприємствами в умовах ринкової економіки.

вміти: використовувати свої знання для вирішення практичних задач; аналізувати технологічний процес, забезпечувати дотримання параметрів технологічного процесу на установленому рівні; організовувати виробництво продукції в заданому обсязі; працювати з приладами, виконувати необхідні аналізи, давати оцінку результатам, що одержані; здійснювати хіміко-технологічний контроль виробництва; вирішувати питання економічної доцільності технологічних та технічних рішень; обирати шлях подальшого напрямку підвищення свого професійного рівня.

Вступне фахове випробування включає зміст нормативних навчальних дисциплін:

1. Науково-практичні основи технології жирів.
2. Технологія галузі.
3. Технологічне обладнання галузі.

Організація вступного випробовування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Науково-практичні основи технології жирів

Технологія жирів. Технологія видобування жирів. Технологія переробки олій та жирів. Технологія ефірних олій. Класифікація ефіроолійної сировини. Методи переробки. Технологія синтетичних жирних кислот, вищих жирних спиртів та синтетичних миючих засобів. Екологічні проблеми галузі.

Список рекомендованої літератури:

1. Копейковский В.М., Данильчук С.И., Гарбузова Г.И. и др. Технология производства растительных масел. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.
2. Чумак О.П., Гладкий Ф.Ф. Науково-практичні основи технології жирів: Навчальний посібник.- Харків: НТУ «ХП», вид-во «Курсор», 2015. – 185 с.
3. Паронян В.Х. Технология жиров и жирозаменителей / В.Х. Паронян. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 760 с.
4. О'Браен Р. Жири и масла. Производство, состав и свойства, применение / Р. О'Браен; [пер. с англ. [В.Д. Широкова, Д.А. Бабейкиной, Н.С. Селивановой, Н.В. Маглы]. – [2-е изд.]. – С-Пб.: Профессия, 2007. – 752 с.
5. Тютюнников Б.Н. Хімія жирів. / Б.Н. Тютюнников, З.І. Бухштаб, Ф.Ф. Гладкий та ін. – Харків: НТУ «ХП», – 2002. – 452 с.

2. Технологія галузі»

Олійножирова галузь, її сучасний стан. Перспективні технології одержання олій з насіння олійних культур. Склад і технологічні властивості супутніх жирам речовин. Сутність рафінації. Класифікація методів рафінації. Технологія гідратації, нейтралізації, адсорбційного очищення, виморожування та дезодорації. Технологія модифікованих жирів методами гідрогенізації, переестерифікації, фракціонування, купажування олій та жирів. Технологія маргаринової продукції в різних товарних формах. Технологія майонезів та майонезних соусів. Технологія гліцерину, жирних кислот, гоподарського та туалетного мила. Загальна характеристика парфумерно-косметичного виробництва, терміни та визначення, класифікація.

Список рекомендованої літератури:

1. Копейковский В.М., Данильчук С.И., Гарбузова Г.И. и др. Технология производства растительных масел. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982.- 416 с.
2. Паронян В.Х. Технология жиров и жирозаменителей / В.Х. Паронян. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 760 с.
3. Арутюнян Н. С. Рафинация масел и жиров: Теоретические основы, практика, технология, оборудование. / Н. С. Арутюнян, Е. П. Корнена, Е. А. Нестерова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 288 с.
4. Чумак О.П., Гладкий Ф.Ф. Науково-практичні основи технології жирів. Навчальний посібник.- Харків: НТУ «ХП», вид-во «Курсор», 2015.- 185 с.
5. О'Браен Р. Жири и масла. Производство, состав и свойства, применение / Р. О'Браен; [пер. с англ. [В.Д. Широкова, Д.А. Бабейкиной, Н.С. Селивановой, Н.В. Маглы]]. – [2-е изд.]. – С-Пб.: Профессия, 2007. – 752 с.
6. Гладкий Ф.Ф., Тимченко В.К., Демидов І.М. та ін. Технологія модифікованих жирів. – Харків: НТУ «ХП», 2014. – 214 с.

7. Пешук Л.В., Бавіка Л.І., Демидов І.М. Технологія парфумерно-косметичних продуктів. – к.: Центр учбової літератури, 2007. – 376 с.

8. Азнаурьян М.П. Современные технологии очистки жиров, производства маргарина и майонеза / М. П. Азнаурьян, Н. А. Калашева. – М. : Сампо-Принт, 1999. – 493с.

9. Тютюнников Б.Н. Хімія жирів. / Б.Н. Тютюнников, З.І. Бухштаб, Ф.Ф. Гладкий та ін. – Харків: НТУ «ХП». – 2002. – 452 с.

3. Технологічне обладнання галузі

Технологічне обладнання, його характеристики та принцип дії. Теплообмінні апарати та обладнання для створення низького вакууму. Класифікація теплообмінних апаратів, технічна характеристика параметрів та моделей обладнання. Обладнання для транспортування рідких, газоподібних, твердих і сипких середовищ. Класифікація, типи та основні технічні характеристики насосів, вимоги до трубопроводів і арматури. Обладнання для рафінації жирів. Обладнання для виробництва маргарину. Обладнання для виробництва майонезу. Обладнання для розщеплення жирів і жирних кислот.

Список рекомендованої літератури:

1. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел. Учебное пособие для ВУЗов по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парф.-косм. Продуктов». – СПб.: ГИОРД, 2001. – 368 с.

2. Масликов В.А. Примеры расчетов оборудования производства растительных масел. – М.: Пищепромиздат, 1967. – 223 с.

3. Гавриленко И.В. Оборудование для производства растительных масел. 2-изд. Перераб и дополн. – М.: Пищевая промышленность, 1972. – 312 с.

4. Калошин Ю.А. Технология и оборудование масложировых предприятий. – М.: ИРПО: Издательский центр «Академия», 2002. – 363 с.

5. Руководство по технологии получения и переработке растительных масел и жиров / [Под ред. А.Г. Сергеева.- т.2. – Л: ВНИИЖ, 1973. – 250 с.

6. Кавецкий И.Н., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевой технологии. – М.: Колос, 1999. – 551 с.

7. Расчеты и задачи по процессам и аппаратам пищевых производств / [Под ред. С.М. Гребенюка]. – М.: Агропромиздат, 1987. – 304 с.

8. Ситников Е.Д. Практикум по расчетам оборудования предприятий для производства жиров и жирозаменителей. – М.: Пищепромиздат, 1991. – 128 с.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Науково-практичні основи технології жирів

1. Очищення олійного насіння, класифікація домішок. Фракціювання, калібрування, та кондиціонування олійного насіння за вологістю.

2. Обрушування олійного насіння (особливості, якість та склад рушанки). Подрібнення насіння й продуктів його переробки. Волого-теплова обробка, приготування мезги.

3. Видобуток олії методом механічного віджиму (пресування, форпресування, екструдування).

4. Видобуток олії методом екстракції органічними розчинниками: способи, підготовка матеріалу. Технологія переробки місцели (очищення, дистиляція). Рекуперація та регенерація розчинника.

5. Первинне очищення рослинних олій.

6. Рафінація олій і жирів. Мета рафінації. Класифікація процесів і методів. Модулі й блок-схеми рафінації олій і жирів.

7. Гідратація фосфоліпідів (сутність, технологічні режими, розділення фаз, особливості).

8. Нейтралізація олій і жирів (процеси, сутність, методи, технологічні режими, розділення фаз, особливості). Характеристика соапстоку.

9. Виморожування (сутність, методи, технологічні режими, допоміжні фільтруючі матеріали).

10. Адсорбційна рафінація (сутність, методи, адсорбенти, технологічні режими).

11. Теоретичні уявлення щодо окиснювального псування харчових жирів.

12. Теоретичні основи видобування олій та жирів пресовим способом.

13. Фізико-хімічні основи видобування олій та жирів екстракційним способом.

14. Умови зберігання та підготовки олійного насіння до видобування олій та жирів.

15. Теоретичні уявлення щодо механізмів гідратації рослинних олій.

16. Теоретичні основи процесів виморожування рослинних олій.

17. Методи модифікування харчових жирів.

18. Типи емульсій. Засоби стабілізації емульсій маргарину та майонезу.

19. Загальна характеристика методів перероблення ефіроолійної сировини.

20. Загальна характеристика процесів виробництва синтетичних миючих засобів.

2. Технологія галузі

1. Технологія парфумерних рідин та косметичних засобів на жировій основі.

2. Технологія господарського та туалетного мила прямим та непрямим способами. Характеристика основних технологічних стадій.

3. Технологія маргарину у твердій, м'якій та рідкій товарних формах. Характеристика основних стадій та відмінні особливості технологій.

4. Технологія виробництва майонезу.

5. Технологія фракціонування тропічних олій.

6. Технологія хімічного переестерифікування олій та жирів.

7. Технологія адсорбційного очищення рослинних олій.

8. Технологія гірогенізування методом насичення.

9. Технологія дезодорування рослинних олій.

10. Технології лужної нейтралізації олій періодичним та безперервним способом.

11. Які основні олійні культури переробляються в нашій країні, в світі?

12. Яка питома вага в сировому балансі олієжирової промисловості соняшнику, сої, ріпаку, рицини ?

13. Який нині питомий обсяг екстракційного виробництва в олієжировій промисловості ?

14. У чому полягають процеси післяжнивного дозрівання насіння ?

15. Які основні чинники впливають на інтенсивність руйнівних процесів в насінні?

16. З якою оптимальною вологістю і температурою повинне надходити на зберігання насіння основних олійних культур ?

17. Чим обумовлюються відмінності по вологості, оптимальній для зберігання насіння різних культур (наприклад, соняшнику, сої, ріпаку)?

18. Які основні типи складів використовуються для зберігання насіння?

19. Як здійснюються в складах різного типу операції по попередженню руйнівних процесів при зберіганні?

20. Який характер домішок олійних культур ?

3. Технологічне обладнання галузі

1. Обладнання для транспортування сипучих вантажів.
2. Класифікація обладнання олійножирової галузі.
3. Характеристика обладнання для транспортування рідких і сипких середовищ.
4. Обладнання для гідратації жирів.
5. Обладнання для нейтралізації жирів.
6. Обладнання для відбілювання жирів.
7. Обладнання для приймання і зберігання рідкої сировини, матеріалів.
8. Характеристика насосів.
9. Класифікація сушарок.
10. Характеристика обладнання процесу дезодорації.
11. Обладнання для виробництва маргаринової та майонезної продукції.
12. Обладнання для виробництва туалетного і господарчого мила.

*БЛОК ДИСЦИПЛІН ВІЛЬНОГО ВИБОРУ СТУДЕНТА
«ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ БРОДІННЯ І ВИНОРОбСТВА»*

АНОТАЦІЯ

Метою фахового випробування абітурієнтів для участі в конкурсі щодо зарахування на навчання підготовки другого (магістерського) рівня зі спеціальності **181 «Харчові технології»**, блоку дисциплін **«Технології продуктів бродіння і виноробства»** є з'ясування рівня систематизації та узагальнення теоретичних знань та практичних навиків самостійної роботи для розв'язання конкретних виробничо-господарських та виробничо-наукових завдань, які входять в коло питань фахівця для отримання ступеня **«магістр»**.

Фахівці з харчових технологій повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на підприємствах харчової промисловості та виконувати зазначену професійну роботу згідно до Національного класифікатора України «Класифікація професій» ДК 003:2010, а саме як: професіонали в галузі харчових технологій; майстер дослідної устави, начальник (завідувач) виробничої лабораторії, начальник проектно-конструкторського відділу; головний технолог проекту, завідувач (начальник) відділу (науково-дослідного, проектного), завідувач відділу (бюро) оформлення проектних матеріалів, завідувач лабораторії (науково-дослідної, підготовки виробництва), завідувач філії лабораторії, начальник дослідної роботи, начальник лабораторії (науково-дослідної, дослідної), начальник сектора (науково-дослідного, конструкторського), начальник центральної заводської лабораторії, начальник цеху дослідного виробництва, науковий співробітник (харчові технології), інженер-хімік, інженер-лаборант, інженер-технолог, викладач вищого навчального закладу, викладач професійного навчально-виховного закладу.

Вимоги до вступних випробувань базуються на нормативних формах державної атестації осіб, які навчаються у вищих навчальних закладах. На вступні випробування вноситься система компетентностей, що зазначені в «Освітньо-професійній програмі» підготовки бакалавра.

Вступник на спеціальністю повинен:

знати: фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні та мікробіологічні основи технологічних процесів харчових виробництв; основи інженерних питань, що вивчаються в курсах прикладної механіки, теплотехніки, електротехніки, автоматизації виробництв, інженерної графіки; питання екології та безпеки життєдіяльності, керуватись їх вимогами

у практичній діяльності; основи економічних знань: економіки бродильних виробництв, організації виробництва, управління підприємствами в умовах ринкової економіки.

вміти: використовувати свої знання для вирішення практичних задач; аналізувати технологічний процес, забезпечувати дотримання параметрів технологічного процесу на установленому рівні; організовувати виробництво продукції в заданому обсязі; працювати з приладами, виконувати необхідні аналізи, давати оцінку результатам, що одержані; здійснювати хіміко-технологічний контроль виробництва; вирішувати питання економічної доцільності технологічних та технічних рішень; обирати шлях подальшого напрямку підвищення свого професійного рівня.

Вступне фахове випробування включає зміст нормативних навчальних дисциплін:

1. Наукові основи технології бродильних виробництв.
2. Технологія галузі.
3. Технологічне обладнання галузі.

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут»

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Наукові основи технології бродильних виробництв

Будова і функції еукаріотичних клітин (фізіологія). Системи регуляції у еукаріотичних клітин і рослинних організмів. Характеристики дріжджів, які застосовують в бродильних виробництвах. Біохімічні основи обміну речовин в дріжджовій клітині. Вплив чинників зовнішнього середовища на (ріст) життєдіяльність дріжджів. Культивування мікроорганізмів. Ферменти і ферментативні процеси, які проходять при отриманні живильних середовищ в бродильних виробництвах.

Список рекомендованої літератури:

1. Научно-практические основы технологии бродильных производств [Текст]: учеб.пособ./ [Ф. Ф. Гладкий, Л.А. Данилова, П.А. Некрасов и др.]. – Харків: НТУ «ХПИ», 2014. – 217 с.
2. Біологічні та фізико-хімічні основи харчових технологій [Текст]: монографія / [В.А. Домарецький, А.М. Куц, О.Ю. Шевченко та ін.]; за ред. д-ра техн. наук, проф. В.А. Домарецького. – Київ: Фенікс, 2011. – 704 с.
3. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія [Текст]: Підручник / Т.П. Пирог. – Київ: НУХТ, 2004. – 471с.
4. Кунце В. Технология солода и пива [Текст] / В. Кунце. – Санкт-Петербург, Профессия, 2001. – 912с.

2. Технологія галузі

Технологія солоду. Виробництво пива. Виробництво хлібного квасу. Виробництво газованих безалкогольних напоїв. Виробництво етилового спирту із зерна та картоплі. Виробництво вина.

Список рекомендованої літератури:

1. Колотуша П.В. Технологія солоду. – К.: ІСДО, 1993. – 136 с.
2. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива. – К.: Урожай, 1999. – 541 с.
3. Колотуша П.В. Технологія виробництва пива. – К.: ІСДО, 1995. – 228 с.
4. Кунце В., Мит. Г. Технология солода и пива: пер. с нем. – Спб., Профессия, 2001. – 912 с.
5. Технология спирта / В.Л. Яровенко, В.А. Маринченко, В.А. Смирнов и др; Под. ред. проф. В.Л. Яровенко. – М.: Колос, 1999. – 464 с.

6. Ковалевский К.А. Технология и техника виноделия: Учебное пособие / К.А. Ковалевский, Н.И. Ксенжук, Г.Ф. Слезко. – Киев: Фирма «Инкос», 2004. – 560 с.

7. Домарецкий В.А. Технология экстрактив, концентратів і напоїв із рослинної сировини: Підручник / [В.А. Домарецкий, В.Л. Прибильський, М.Г. Михайлов]; за ред. В.А. Домарецького. – Вінниця: Нова Книга, 2005. – 408 с.

3. Технологічне обладнання галузі

Класифікація технологічного обладнання. Основні вимоги до технологічного обладнання. Транспортування сировини, продукту, напівфабрикатів. Машина і апарати для виробництва солоду. Машина та апарати для приготування пивного суслу. Виробництво пива. Машина і апарати для виробництва безалкогольних напоїв. Машина та апарати для вирощування дріжджів. Машина і апарати для виробництва спирту. Машина та апарати для виробництва лікєро-горілчаних виробів. Машина та апарати для виробництва вин.

Список рекомендованої літератури:

1. Балашов В.Е., Федоренко Б.Н. Технологическое оборудование предприятий пивоваренного и безалкогольного производства. – М. : Колос, 1994. – 384с.
2. Кунце В., Мум г. Технология солода и пива : Пер. с нем.- СПб.: Профессия, 2001. – 912с.
3. Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. / [С.Т. Антипов, И.Т. Кротов, А.Н. Остриков и др.]; под. ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова. – М.: Высш. Шк., 2001 – 1384 с.
4. Федоренко Б.Н. Инженерия пивоваренного солода: Учеб.-справ. пособие. – СПб.: Профессия, 2004. – 248 с.
5. Пищевая инженерия: справочник с примерами расчетов.; Под. общ. ред. К.Дж. Валентаса, Э. Ротштейна и Р.П. Сингха; Пер. с англ. под ред. Л.А. Ишевского – СПб.: Профессия, 2000. – 848 с.
6. Кротов И.Т., Антипов С.Т., Шахов С.В. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности. – М. : Колос, 2004. – 391с.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ВСТУПНОГО ФАХОВОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Наукові основи технології бродильних виробництв

1. Будова еукаріотичних клітин
2. Будова біологічних мембран еукаріотичних клітин.
3. Внутрішньоклітинні системи регуляції шляхом змінення активності ферментів.
4. Загальне рівняння дихання.
5. Функції біологічних мембран.
6. Генетична система внутрішньоклітинної регуляції.
7. Взаємозв'язок дихання та бродіння.
8. Субклітинні структури.
9. Мембранна система регуляції в клітині.
10. Анаеробний катаболізм глюкози.
11. Міжклітинна система регуляції у рослинних організмів.
12. Анаеробний катаболізм глюкози.
13. Характеристика пивних дріжджів.
14. Цикл три карбонових кислот.
15. Внутрішньоклітинні структури.
16. Дріжджі. Дріжджі для спиртового виробництва.
17. Дихальний (електрон-транспортний) ланцюг. Компоненти дихального ланцюга.
18. Хлібопекарські дріжджі.

19. Окисне фосфорування в мітохондріях.
20. Фізіологічні функції дріжджової клітини
21. Обмін речовин (метаболізм) дріжджової клітини
22. Сутність процесу живлення дріжджів. Типи живлення дріжджів.
23. Запасні речовини дріжджів.
24. Дихання дріжджів.
25. Перенесення поживних речовин через плазматичну мембрану.
26. Мембрани еукаріот.
27. Розмноження і ріст дріжджів.
28. Дія молекулярного кисню на (аеробні та анаеробні мікроорганізми) дріжджі.
29. Функції біологічних мембран.
30. Пентозофосфатний (цикл) шлях розщеплення глюкози.

2. Технологія галузі

1. Зернові культури та їх зберігання
2. Технологічна оцінка зерна для виробництва солоду.
3. Біохімічні процеси, що відбуваються у зерні при зберіганні.
4. Очистка і сортування зерна.
5. Мета і теоретичні основи замочування
6. Способи і технологічні режими замочування зерна
7. Морфологічні зміни при пророщуванні зерна
8. Активація і утворення ферментів
9. Основні фактори, що впливають на пророщування
10. Технологічна схема виробництва солоду
11. Способи і технологічні режими пророщування зерна
12. Ціль і основні положення процесу сушки.
13. Біохімічні і хімічні процеси при сушці
14. Основні фактори, що впливають на швидкість сушки.
15. Основні показники, що характеризують якість пивоварного солоду.
16. Виробництво спеціальних солодів
17. Технологічна схема виробництва пива
18. Теорія подрібнення зернопродуктів
19. Біохімічні процеси при затиранні
20. Особливості переробки несолоджених матеріалів
21. Теоретичні передумови фільтрування заторів
22. Практика фільтрування
23. Мета кип'ятіння сусла
24. Фізико-хімічні процеси при варінні сусла
25. Вихід екстракту й оцінка варильного процесу
26. Фізико-хімічні процеси при охолодженні й освітленні сусла
27. Практика охолодження сусла й відокремлення білкового осаду
28. Процеси при бродінні пивного сусла
29. Контроль за добро жуванням пива
30. Безперевні та прискорені способи бродіння
31. Фільтрувальні матеріали і способи фільтрування пива
32. Пастеризація пива
33. Хімічний склад пива
34. Приготування концентрату квасного сусла (схема)
35. Культивування дріжджів і молочнокислих бактерій для зброджування квасного сусла. Розлив і пастеризація кваса
36. Основні сорти квасу і показники їх якості
37. Хімічний і газовий склад мінеральних вод

38. Технологічні схеми розливу мінеральних вод
39. Стадії обробки і розливу мінеральних вод
40. Основні хімічні і фізико-хімічні властивості етилового спирту
41. Структурно-механічні і хімічні зміни крохмалю, цукрі, білків та інших речовин при розварюванні
42. Механіко-ферментативна обробка сировини
43. Оцукрювання розвареної маси
44. Способи оцукрювання і технологічні показники, що характеризують якість сусла
45. Виділення спирту із зрілої браги і його очистка
46. Виробництво спирту із меляси
47. Виробництво хлібопекарських дріжджів
48. Основи класифікації вин та принципи їх виробництва
49. Хімічний склад. Фізіологічна дія та особливості вживання вина
50. Харчові, дієтичні та лікувально-профілактичні властивості виноградних вин

3. Технологічне обладнання галузі

1. Класифікація технологічного обладнання.
2. Горизонтальні та вертикальні транспортери
3. Поняття машина, апарат, агрегат, установка
4. Шнекові, пластинчаті, винтові транспортери
5. Вимоги до конструкційних матеріалів
6. Види насосів. Схема устрою та принцип роботи
7. Основні типи зернохосовищ
10. Фактори, що впливають на ефективність ситової сепарації
11. Сепаратори. Види, принциповий устрій.
12. Циліндричні трієри. Область застосування та класифікація трієрів
13. Складові елементи обладнання в системах пневматичного транспорту
14. Обладнання для мокрого подрібнення зерна
15. Класифікація замочних апаратів. Конструкційні особливості
16. Обладнання для сухого подрібнення зернової сировини
17. Аспіраційне обладнання
18. Обладнання для обробки сухого солоду
19. Класифікація солодоростильних апаратів
20. Класифікація солодосушарок.
21. Обладнання для приготування пивного сусла.
22. Апарати для освітлення та охолодження сусла
23. Особливості та перспективи мембранної фільтрації
24. Машини і апарати для виробництва безалкогольних напоїв
25. Машини та апарати для вирощування дріжджів
26. Устаткування для виробництва спирту
27. Машини та апарати для виробництва лікєро-горілочаних виробів.
28. Машини та апарати для виробництва вин.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань. Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають

змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв'язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв'язання запропонованих завдань. Розв'язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь. Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтинг ова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання можуть містити незначні неточності</p>
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання містять певні неточності</p>
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння використовувати теоретичні знання для розв'язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв'язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв'язувати складні практичні задачі

Рейтинг оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначен ня	Національ на оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
60–63	E	Задовільн о	– знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв’язувати найпростіші практичні задачі	– незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач
35–59	FX	Незадовіл ьно	–	– незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв’язувати прості практичні задачі
1-34 (на комісії)	F	Незадовіл ьно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв’язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО

ВИДОБУВАННЯ НАФТИ І ГАЗУ

АНОТАЦІЯ

Метою вступних випробувань абітурієнтів для участі у конкурсі щодо зарахування на навчання за скороченням терміном навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем *«магістр»* є з'ясування рівня їх фундаментальних та професійно-орієнтованих умінь, знань і здатності вирішувати типові професійні завдання.

Фахівці з нафтогазової справи повинні бути підготовлені для технологічної, організаційно-виробничої, контролюючої, проектної роботи на підприємствах нафтогазової галузі та виконувати зазначену професійну роботу згідно Державного переліку професій, затвердженого постановою Кабінету міністрів України №1117 від вересня 2007 (із змінами і доповненнями) і займати первинні посади згідно довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників: начальник зміни, інженер всіх категорій, майстер з видобування нафти і газу, завідувач лабораторії. Фахівці володіють необхідними знаннями в області розробки технологій видобування нафти та газу. Сферою їх діяльності є як традиційні так і нові технології видобування нафти, газу та конденсату.

Під час підготовки до випробувань необхідно звернути увагу, що абітурієнт повинен:

знати: технологію видобутку нафти та газу; розробку та експлуатацію нафтових і газових родовищ; збір та підготовка нафтопромислової та газопромислової продукції; геологію нафти і газу.

вміти: читати геологічні карти та профілі, розрізняти типи свердловин та вміти їх розміщати на площі родовища; вибирати конструкцію свердловини, спосіб буріння, розкриття нафтогазового пласта; обирати буровий та тампонажний розчини; розрізняти типи колекторів та нафтогазових пасток; визначати пористість та проникність пластів; будувати структурні карти та карти ізобар; визначати склад вуглеводневої продукції, визначитись з режимом розробки нафтових, газових та газоконденсатних покладів; використовувати механічні та фізико – хімічні способи інтенсифікації свердловин; визначати пластовий, вибійний, та динамічний тиски; розраховувати параметри шлейфів та газопроводів; розрізняти нафтогазопромислове обладнання; зробити прив'язку об'єктів розробки вуглеводнів до Державної мережі.

Вступне фахове випробування включає зміст нормативних навчальних дисциплін:

1. Технологія буріння нафтових та газових свердловин

2. Фізика нафтогазового пласта

3. Розробка родовищ нафти та газу

4. Технологія збору і підготовки та транспортування нафти та газу

5. Система геотехнологій

Організація вступного випробування здійснюється відповідно до Положення про приймальну комісію Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут».

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

1. Технологія буріння нафтових та газових свердловин

Основи технології буріння нафтових та газових свердловин. Види свердловин. Види бурових доліт. Компоновка бурильної колони. Конструкція свердловин. Тампонажні та промивні розчини. Ускладнення при бурінні. Первинне та вторинне розкриття пласта.

Рекомендована література:

1. Довідник з нафтогазової справи / За заг. ред. докторів технічних наук В.С.Бойка, Р.М.Кондрата, Р.С.Яремійчука.-К.:Львів, 1996.-с.620.
2. Нефтепромысловое оборудование: Справочник /Под ред. Е.И. Бухаленко. – М.: Недра, 1990-560 с.

2. Фізика нафтогазового пласта

Основи розробки нафтових та газових родовищ. Природні колектори нафти та газу. Гранулометричний склад гірських порід. Проникність, пористість. Підрахунок запасів нафти та газу. Лінійний приплив рідини за законом Дарсі.

Рекомендована література:

1. Довідник з нафтогазової справи / За заг. ред. докторів технічних наук В.С.Бойка, Р.М.Кондрата, Р.С.Яремійчука.-К.:Львів, 1996.-с.620.
2. Бойко В.С., Бойко Р.В. Підземна гідрогазомеханіка: Підручник. - Львів: Апріорі, 2007.-452с.

3. Розробка родовищ нафти та газу

Режими розробки нафтових, газових та газоконденсатних покладів. Системи розміщення свердловин на родовищі. Методи збільшення газо- та нафтовіддачі пластів. Інтенсифікація видобутку нафти та газу. Газліфтний спосіб видобування нафти. Гідродинамічні дослідження свердловин. Режими фільтрації флюїдів.

Рекомендована література:

1. Довідник з нафтогазової справи / За заг. ред. докторів технічних наук В.С.Бойка, Р.М.Кондрата, Р.С.Яремійчука.-К.:Львів, 1996.-с.620.
2. Акульшин А.И., Бойко В.С. и др. Эксплуатация нефтяных и газовых скважин: Учебник для техникумов.-М.:Недра, 1989.-480 с.
3. Ширковский А.И. Разработка и эксплуатация газовых и газоконденсатных месторождений. Учебное пособие.-М.:Недра, 1987.- 309 с.
4. Закиров С.Н. Теория и проектирование разработки газовых и газоконденсатных месторождений: Учебное пособие для вузов. - М.: Недра, 1989.-394 с.

4. Технологія збору і підготовки та транспортування нафти та газу

Склад природних газів та їх класифікація. Фізико – хімічні властивості природних газів. Трубопроводи та їх класифікація. Схеми збору природного газу та нафти. Об'єкти газовидобувного промислу. Призначення УКПГ та УКПН. Фізико – хімічні та термодинамічні властивості нафти. Поняття нафтової емульсії та умови її руйнування. Промислова підготовка нафти та природного газу.

Рекомендована література:

1. Довідник з нафтогазової справи / За заг. ред. докторів технічних наук В.С.Бойка, Р.М.Кондрата, Р.С.Яремійчука.-К.:Львів, 1996.-с.620.
2. Лутошкин Г.С. Сбор и подготовка нефти, газа и воды: Учебное пособие. – М.: Недра, 1979.-319 с.
3. Попадюк Р.М., Соломчак Я.В. Збір і підготовка нафтопромислової продукції. Навчальний посібник. – Івано-Франківськ. 2009 р. – 194 с.

5. Система геотехнологій

Основні задачі систем геотехнологій. Поняття структурної карти, карти ізобар та карти ефективних товщин. Зміст планів і карт. Поняття масштабу. Державні геодезичні мережі. Методи побудови геодезичних мереж. Поняття топографічної зйомки. Сучасні методи і засоби геодезичних зйомок.

Рекомендована література:

1. Богомоллова Е.С., Малковский О.Н. Вынесение на местность проектов сооружений. Решение инженерно-геодезических задач.: Методические указания по учебной геодезической практике. - СПб.: ПГУПС, 2004. – 30 с.
2. Инженерная геодезия (с основами геоинформатики): Учебник для вузов ж.-д. трансп. / С.И. Матвеев, В.А. Коугия, В.Д. Власов и др.; Под ред. С.И. Матвеева. Н М.: ГОУ «Учебно-методический центр по образованию на ж.-д. транспорте», 2007. – 555 с.
3. Съёмка местности / В.И. Полетаев, М.Е. Ткачук, Е.С. Богомоллова и др.: Методические указания по учебной геодезической практике. - СПб.: ПГУПС, 2003. – 35 с.

ПЕРЕЛІК ЗАПИТАНЬ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ

1. Технологія буріння нафтових та газових свердловин

1. Визначення терміну «Буріння». Класифікація свердловин за призначенням.
2. Види свердловин. Способи буріння свердловин.
3. Бутова установка. Процес буріння свердловин. Спуско-підймальні операції.
4. Способи руйнування породи. Види бурових доліт.
5. Алмазні долота. Колонкові долота. Призначення розширювачів, калібраторів, центраторів.
6. Компоновка бурильної колони.
7. Конструкції свердловин.
8. Методи цементування обсадних колон. Організація робіт по цементуванню колон.
9. Буровий розчин. Функції бурового розчину.
10. З якою метою буряться похило-спрямовані свердловини. Види похило-спрямованих свердловин.
11. Класифікація ускладнень при бурінні свердловин. Методи попередження.
12. Способи первинного розкриття продуктивних горизонтів.
13. Вторинне розкриття продуктивного пласта перфорацією.

2. Фізика нафтогазового пласта

1. Природні колектори нафти та газу, їх типи.
2. Пастки нафти та газу, їх типи.
3. Гранулометричний склад гірських порід, спосіб його визначення.
4. Пористість, види пористості, способи її визначення.
5. Проникність та її види.
6. Водоносні та водоупорні горизонти нафтогазоносних горизонтів.
7. Методи підрахунку запасів нафти та газу.
8. Закон Дарсі, пояснити формулу.
9. Склад та фізичні властивості нафти, газу та конденсату.

3. Розробка родовищ нафти та газу

1. Режими розробки нафтових та газових покладів.
2. Системи і технології розміщення свердловин на нафтових і газових родовищах.
3. Рівномірна і нерівномірна сітка розташування видобувних свердловин.
4. Методи збільшення нафтовіддачі і газовіддачі.
5. Способи інтенсифікації видобутку нафти та газу.
6. Хімічна обробка привибійних зон.
7. Гідравлічний розрив пласта.
8. Основні умови фонтанування нафтових та газових свердловин.
9. Газліфтний спосіб видобування нафти.
10. Експлуатація нафтових свердловин погрузними насосами.

4. Технологія збору і підготовки та транспортування нафти та газу

1. Склад і класифікація природних газів
2. Стандартні і нормальні умови.
3. Абсолютний і надлишковий тиск
4. Коефіцієнт стисливості, способи його визначення.
5. Параметри фізико-хімічних властивостей природних газів
6. Трубопроводи та їх класифікація.
7. Схеми збору транспорту газу
8. Об'єкти газодобувного промислу
9. Призначення УКПГ

10. Сепарація. Класифікація сепараторів.
11. Основні фізико-хімічні та термодинамічні властивості нафти
12. Сира нафта. Товарна нафта.
13. Нафтова емульсія та її класи. Умови руйнування емульсії
14. Стабілізація нафти (сепарація, ректифікація)
15. Теплообмінне обладнання установок підготовки газу та нафти.
16. Три основних режимних параметри у транспортуванні вуглеводнів. Одиниці виміру.

5. Система геотехнологій

1. Геодезія і основні її задачі.
2. Структурна карта, карта ізобар, карта ефективних товщ.
3. Зміст планів і карт. Масштаб.
4. Державні геодезичні мережі та їх призначення. Основні їх методи побудови.
5. Топографічна зйомка.
6. Сучасні методи і засоби геодезичних зйомок (GPS, 3-D сканер)

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ, І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕННОСТІ ВСТУПНИКІВ

При оцінюванні знань за основу слід брати повноту і правильність виконання завдань.

Екзаменаційні завдання з фаху мають трьохрівневу структуру і відповідають змісту діючої програми. Це дозволяє об'єктивно і детально перевірити ступінь засвоєння програми, вміння абітурієнтом застосовувати одержані знання при розв'язуванні практичних завдань.

Перший рівень – рівень аналізу і синтезу – передбачає вміння розібратися в умовах завдання, проаналізувати можливі шляхи його вирішення, знайти (вибрати) правильну відповідь.

Другий рівень – алгоритмічний. Абітурієнт повинен вміти розв'язати найпростіше завдання згідно відомого алгоритму чи відомої формули та здійснити вибір правильної відповіді серед визначених в даному тесті.

Третій рівень – підвищений, інтелектуально-пошуковий. Абітурієнт повинен розібратися в умовах задач, мати достатні знання, уміння і навички для розв'язання запропонованих завдань. Розв'язати задачі з коротким поясненням, проаналізувати відповідь.

Загальна оцінка визначається як середня виважена з оцінок відповідей на усі запитання.

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
90–100	A	Відмінно	<ul style="list-style-type: none"> – глибоке знання навчального матеріалу, що міститься в літературних джерелах; – вміння аналізувати явища, які вивчаються, в їхньому взаємозв'язку і розвитку; – вміння проводити теоретичні розрахунки; – відповіді на запитання чіткі, лаконічні, логічно-послідовні; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання можуть містити незначні неточності</p>
82–89	B	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – глибокий рівень знань в обсязі обов'язкового матеріалу; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати складні практичні задачі 	<p>відповіді на запитання містять певні неточності</p>
75–81	C	Добре	<ul style="list-style-type: none"> – міцні знання матеріалу, що вивчається, та його практичного застосування; – вміння давати аргументовані відповіді на запитання і проводити теоретичні розрахунки; – вміння розв'язувати практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння використовувати теоретичні знання для розв'язування складних практичних задач
64–74	D	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, що вивчається, та їх практичного застосування; – вміння розв'язувати прості практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – невміння давати аргументовані відповіді на запитання; – невміння аналізувати викладений матеріал і виконувати розрахунки; – невміння розв'язувати складні практичні задачі
60–63	E	Задовільно	<ul style="list-style-type: none"> – знання основних фундаментальних положень матеріалу, – вміння розв'язувати найпростіші практичні задачі 	<ul style="list-style-type: none"> – незнання окремих (непринципових) питань з матеріалу; – невміння послідовно і аргументовано висловлювати думку; – невміння застосовувати теоретичні положення при розв'язанні практичних задач

Рейтингова оцінка, бали	Оцінка ECTS та її визначення	Національна оцінка	Критерії оцінювання	
			позитивні	негативні
35–59	FX	Незадовільно	–	– незнання основних фундаментальних положень навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – невміння розв'язувати прості практичні задачі
1-34 (на комісії)	F	Незадовільно	–	– повна відсутність знань значної частини навчального матеріалу; – істотні помилки у відповідях на запитання; – незнання основних фундаментальних положень; – невміння орієнтуватися під час розв'язання простих практичних задач

Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі молодшого спеціаліста та магістра в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХПІ» в 2021 році.

Схвалено на засіданні вченої ради навчально-наукового інституту хімічних технологій та інженерії
Протокол № 6 від 18 лютого 2021 р.

Голова вченої ради інституту,
Голова фахової атестаційної комісії проф.

Ігор РИЩЕНКО